



## M51 子持ち銀河チョコレートタルト

### ～宇宙スイーツレシピ～

佐々木直美（宇宙スイーツ研究所）

#### 1. はじめに

今回ご紹介するのはM51のスイーツです。りょうけん座に位置する子持ち銀河。計り知れない壮大な銀河をひとつ、その全体を目におさめるといっただけで、言葉に表せないほどすごいことだと感じるのに、その銀河が二つ引き付け合いながら回っているだなんて。はじめて天体写真を見て、そして大型望遠鏡で覗かせていただいた時のわくわくは忘れられません。質量の重い小さな銀河の方に大きい銀河の片腕が引っ張られて歪んでいる様子などは、いつまでも写真を見てしまうほど惹き付けられるものがあります。

今回は、漆黒の宇宙の闇をチョコレートタルトで、そしてその上に浮かぶ子持ち銀河の特徴的なシルエットをポロポロの手作りクランブルで表現しました。

#### 2. レシピ

〈タルト生地〉 20cmタルト型1個分

バター・・・・・・・・・・70g  
 粉糖・・・・・・・・・・30g  
 塩・・・・・・・・・・少々  
 全卵・・・・・・・・・・15g  
 小麦粉・・・・・・・・・・100g  
 ココアパウダー・・・・10g

- ① やわらかくしたバターに粉糖と塩を加えてすり混ぜる。
- ② 溶いた卵を2、3回に分けて混ぜる。
- ③ 事前にふるった小麦粉とココアパウダーを混ぜる。ラップに包んで冷蔵庫で2時間休ませる。
- ④ 打ち粉をふった台に③をのせ、約3mmにの

ばして型に敷き、フォークなどで細かな穴を開けておく。

- ⑤ 160℃のオーブンで20分空焼きする。

#### 〈アパレイユ〉

生クリーム・・・・・・・・・・150cc  
 グラニュー糖・・・・・・・・・・30g  
 バニラオイル・・・・・・・・・・少々  
 ミルクチョコレート・・・・100g  
 全卵（タルト生地 of の残り）・・30g  
 卵黄・・・・・・・・・・1個

- ① 鍋に生クリーム、グラニュー糖、バニラオイルを入れて沸騰させ、チョコレートを入れたボウルに注ぎ入れる。ゆっくり中心から混ぜて完全に溶かし、クリームにする。
- ② 割りほぐした卵にチョコレートクリームを少量ずつ加えて混ぜ、こす。
- ③ タルト生地 of の8分目まで注ぎ、160℃のオーブンで20分焼く。

#### 〈クランブル〉

小麦粉・・・・・・・・・・15g  
 強力粉・・・・・・・・・・20g  
 シナモン・・・・・・・・・・少々  
 バター・・・・・・・・・・20g  
 砂糖・・・・・・・・・・20g  
 塩・・・・・・・・・・1g  
 アーモンドダイス・・・・10g

- ① 全ての材料をぼろぼろに混ぜて160℃のオーブンで20分程度焼く。（アパレイユを焼く時、横にオーブンシートを敷いて焼くと時間を短縮できます。）

