



M51 子持ち銀河チョコレートタルト

～宇宙スウィーツレシピ～

佐々木直美（宇宙スウィーツ研究所）

1. はじめに

今回ご紹介するのはM51のスウィーツです。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うだけで、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。)

<グラサージュショコラ>

水・・・・・・・・・・50g
 グラニュー糖・・・90g
 ココアパウダー・・・35g
 生クリーム・・・45cc
 ゼラチン・・・・・・・3g

- ① 分量外の水でゼラチンをふやかしておく。
- ② ゼラチン以外の材料を鍋に入れ、弱火でココアが焦げないよう注意しながらゆっくり混ぜ、ブツブツ沸騰するくらいまで煮詰める。
- ③ 火を止めてゼラチンを加え、こす。
- ④ 冷めて型から外したタルトの上から全体に流す。
- ⑤ クランブルを描きやすいように砕きながら、お好きな M51 の写真を良く観察し、銀河の腕のバランスや形状を流し入れたグラサージュショコラの上に表現する。室温が低いときは比較的早くタルト表面が固まってくるので、指先で置いたり箸で細かな部分をのせていったりと手早く描く。
- ⑥ 冷蔵庫で 1 時間以上冷やし完成。

※仕上げに粉糖やジュエリーシュガーを渦巻きの上に散らすとより天体写真のように見えます。（分量外）



図 1 M51 子持ち銀河チョコレートタルト完成品

3. おわりに

今回は行程がたくさんあるので難易度が高いように一見感じられるかも知れませんが、作業は単純です。もしも私のように M51 とタルトが大好きな方がおられましたら、ぜひ制作してみてください。



佐々木直美

* * * * *