



# 土星チョコレート

## ～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

果てしない宇宙の歴史の中で、ほんの一瞬の同じ時代に素晴らしき地球という星の船に乗った船員のみなさま、こんにちは。そしてはじめまして。宇宙スイーツ研究所でございます。

当研究所では、宇宙にまつわる様々なものをお菓子で表現することを目的としており、リアリティかつ美味しさを日々楽しく研究しております(研究所と言いましても、所長・制作・広報をたった一人で行っています)。

### 2. 土星チョコレート

こちらで初めて発表させていただくにあたり、今回選んだのは土星をモチーフにしたもの。土星といえばあの環が特徴で、それを表すには2次元では迫力が足りません。立体化、球体の回りに浮かぶ美しい環。これはかなりの難題でした。しかし難しければ難しいほど研究し甲斐があります。試案の段階では色々とうがりましたが、ちょうど研究していたのが2月のバレンタインデーを控えた時期ということもあり、中の星の部分をストックチョコレートにすることに。しかし環が問題です。ゴーフルの真ん中をくり抜いてみることや、薄焼き煎餅、クレープ、ペーグル...色々と考えましたが、どれも強度、味の組み合わせ等で壁がありました。試行錯誤を重ねた結果、閃いたのがこれ。林檎チップスです。これはもともと丸くあるという林檎の形状と、乾燥させることで安定もありトリュフとのサイズもよいので採用に。そして隠れたこだわりで、

土星の土にちなんで「土の中の物を」と、星のトリュフの中には根菜である里芋を入れました。もっちりとした食感も楽しく、色を表現するためのきな粉で和風味のチョコレートに。環の支えもくずきりにしてバランスもよく、カッシーニの間隙も美しく仕上がっています。

### 3. レシピ

<材料> 8個分

土星の直径 約 2.5cm  
環の直径 約 8cm

里芋 . . . . . 120g (正味)  
ミルクチョコレート . . . 55g  
ホワイトチョコレート . . 70g  
きな粉 . . . . . 小さじ 2  
ラム酒 (あれば) . . . . 小さじ 1/2  
くずきり . . . . . 少々  
林檎 . . . . . 1個  
金平糖 . . . . . 8個

<作り方>

里芋を竹串がすっと通るほどやわらかく蒸す。

里芋の皮をむいて裏ごしし、分量を計る。温め直した里芋にミルクチョコレートを加え溶かしながら混ぜる。ラム酒を混ぜ合わせる。

のあら熱を冷ましてから、ある程度固まるまで(手につかなくなるくらい)冷蔵庫で冷やす。

林檎の大きさに合わせつつ、8等分程度に

丸める。少し楕円形にするとより土星らしくなります。

ホワイトチョコレートを湯煎で溶かしたものに、きな粉を入れ混ぜ合わせる。

丸めた里芋チョコを に入れる、もしくはスプーンなどで流しかけてコーティングしたあと、別皿に入れたきな粉（分量外）の中に転がして、球体を整えながら成型する。

外側のチョコレートが完全に固まる前に、4cm 程度の長さに切ったくずきりを丸い星の両サイドから刺す。環の支えになる為、少し斜めにしておくと出来上がりで一段とそれらしく見えます

林檎を 5mm 程度の薄い輪切りにして、ナイフなどで中心をくり抜きドーナツ型にする。

を一度うすい塩水に浸し、水分を拭き取しておく。

林檎より一回り小さな円の瓶や器などで林檎の環を軽く押しカッシーニの間隙風の跡をつける。

林檎を 110 の低温のオーブンでじっくり 60 分～70 分焼き乾燥させる。焼いているうちに環が歪んできそうであれば、耐熱容器などで重しをして下さい。

林檎の環をくずきりの上に載せる。

衛星タイタン用に金平糖をひとつ添えて、出来上がり。より衛星好きの方はタイタンのほかに 61 個のマールチョコやアラザンなどを散らすのも良いかもしれません。

くずきりは加熱しておらずとても固いので食べても美味しくありません。

林檎はより美しく丸いものを選んでください。切る場所によって輪が多少小さくなるので、その場合は少し小さめの球のトリュフを作るとバランスがよいです。



図1 土星チョコレート完成品

#### 4. おわりに

これまで土星の他に、木星、火星、金星、月、M104、M44、M51 等を作ってまいりました。可能であれば少しずつこちらでも発表させて頂き、これからの研究意欲を高めていけたらと思っております。課題と致しましては、10 月までに皆既月食スイーツをすること、そして、永遠のテーマとしてブラックホールがあります。

今後ともワクワクと研究に取り組んで、見た目に楽しく食べて美味しいスイーツを通してたくさんの方々にますます宇宙に興味を抱いてもらえたら、なにより嬉しいと思っております。どうぞよろしく願いいたします。

佐々木直美