



## 皆既月食ブラウニー ~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

日々天文の素晴らしさを世界に発信している会員の皆さま、こんにちは。宇宙スイーツ研究所でございます。

大好きがこうじて出来上がった宇宙スイーツの数々。恐れ多くもありますが、それらのレシピを通じてこちらで連載させて頂くことになりました。日々のお忙しさの中で、美味しいお茶でも飲みながらゆるりと目を通して頂けたら幸いです。

### 2. 皆既月食ブラウニー

今回は、来る10月8日に全国で見ることのできる皆既月食をモチーフにしたお菓子を作りました。欠けた月のみで表現することも考えましたが、徐々に姿を変えていくその感動を表したいと思い、ココアクッキーにその様子をバタークリームで描き、クッキー生地と同じ色で出来た大きなブラウニーで、欠けていく月がぼっかり浮かぶ闇夜を作りました。レシピを構想する中で一番の悩んだポイントは、食最大の赤銅色の月です。粉糖を練ったアイシングに食紅を混ぜて赤色をコーティングすることは簡単にできるのですが、のっぺりとした同じ色ではなんだか面白くないように思い、考えついたのは苺ジャムをバタークリームに混ぜることでした。また、出来上がりを連続写真に似せて、月がよりたくさん並ぶように、ブラウニーは正方形の型ではなくロールケーキ用の長方形の型を使っています。

### 3. レシピ

#### 3.1 闇夜ブラウニー 18×25cm型 1個分

<材料>

小麦粉・・・・・・・・・・110g

純ココア・・・・・・・・・・50g  
 バター(無塩)・・・・・・・・80g  
 きび砂糖・・・・・・・・・・150g  
 全卵・・・・・・・・・・3個  
 塩・・・・・・・・・・小さじ1/2  
 ベーキングパウダー・・・・小さじ1  
 ダークチョコレート・・・・110g  
 洋酒(ラム or ブランデー)・・小さじ1  
 ドライフルーツやクルミ・・適宜  
 (洋酒付けのフルーツやローストしたクルミなどお好きなもの)

<作り方>

型にオープンシートを敷く。

湯煎でバターを溶かし、熱いうちにダークチョコレートを割り入れ、ゆっくり泡立て器で混ぜながら形がなくなるまでなめらかに溶かす。

のボウルにきび砂糖を入れて混ぜ、卵を1つずつ割り入れてよく混ぜる。洋酒を混ぜる。

小麦粉、純ココア、ベーキングパウダー、塩を合わせてふるったものをに入れて、ゴムベラでさっくりと粉気がなくなるように混ぜる。

型の生地を半分流し込み、刻んだドライフルーツやクルミなどを散らす。

残りの生地を流し入れ、ヘラで表面を均等に平らに整える。

170℃に余熱したオーブンで20分程焼く。(竹串で型の真ん中をさして、少しだけ串に生地が付いてくるくらいでオーブンから出すと、しっとりと仕上がります。)

### 3.2 月食クッキー 予備含め約 15 個分

< 材料 >

- 小麦粉・・・・・・・・50g
- 純ココア・・・・・・・・5g
- バター(無塩)・・・20g
- 砂糖・・・・・・・・15g
- 牛乳・・・・・・・・小さじ 1
- 粉糖・・・・・・・・15g
- バター(無塩)・・・15g
- 苺ジャム・・・・・・・・小さじ 1 程度

< 作り方 >

やわらかくしたバター20g に砂糖を混ぜ、牛乳を加えなめらかにする。

小麦粉、純ココアを に入れてひとまとめにする。ラップに包んで冷蔵庫で 30 分以上おく。

生地を 6~7mm に伸ばし、直径 4cm の丸いクッキー型で抜く。(型がなければクリアファイルで円を作り、ナイフ等で切り抜いても OK。)

180 に余熱したオーブンで 10~12 分程度焼き、冷ましておく。

粉糖とバター15g を混ぜ、バタークリームを作る。

のクリームを小さじ 1 程度別の器に入れ、苺ジャムを少しずつ混ぜて赤銅色に近づける。

白いクリームと苺クリームを使い分け、満月から少しずつ欠けて赤銅色になるまで、またそこから満ちていく様子をスプーンや楊子などを使って描く。

あらかじめ焼き冷ましてあったブラウニーを裏返し、平らな面に のクッキーを並べ、皆既月食クッキー&ブラウニーの完成。冷蔵庫で冷やすとよりいっそう美味しくいただけます。

ブラウニーの型は多少サイズが違ってても焼き上がり時間を調節できれば問題ありませ

ん。ただしその場合、月食クッキーを並べられる数が変わる場合があります。

観賞した後、縦 4 横 4 で 16 等分にカットすると普通のブラウニーとして召し上がれますが、切り分けずにお仲間とくずしながら食べてもおもしろいかもしれません。生地に混ぜこむドライフルーツやクルミをほんの数個にして隠しておき、食べ当てた人は「スペースデブリ発見!」と遊んでみても楽しいかもしれませんね。

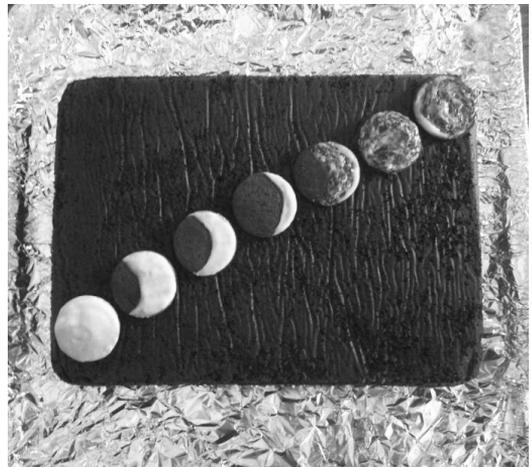


図 1 皆既月食ブラウニー完成品

### 4. おわりに

10 月 8 日、ぜひ天候に恵まれ、全国各地で子どもから大人までのたくさんの人たちが、空を見上げて天体ショーを楽しめますように、と祈りつつ、また今日もわくわくとオーブンに火を入れています。