



木星レアチーズケーキ ～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

こんにちは。宇宙スイーツ研究所です。

夏の間も秋になっても、季節がめぐり夜更かしせずに冬の星たちを見ることかできる近頃も、研究員の私は日々時間があるとお菓子作りをしています。そんな時にいつも考えているのは宇宙こと。美しい天体写真にお目にかかる度に、これはお菓子として何かで表現できないか、と頭の中で思いをめぐらせ嬉しくなっています。

2. 木星レアチーズケーキ

私は星の美しい里山、岡山県美星町に程近いところに暮らしており、天気の良い日は美星天文台によく足を運んでいます。よく晴れた夜には、見上げた星空から季節を感じるだけでもそれはそれは幸せですが、望遠鏡を覗いた先の世界はまた格別です。大型望遠鏡では星団や星雲も素晴らしいですが、やはり見ごたえのある人気の天体は土星と並んで木星ではないでしょうか。

今回はそんな巨大で縞模様の美しい惑星、木星をテーマにしました。見頃はもう少し先ですが、最近では日付がかわってから一際輝き大きな存在感で昇ってくる木星。こちらのスイーツはケーキですので、クリスマスやお誕生日などにもきっと喜ばれると思います。たくさんの木星の写真を眺め、自分なりのこだわりの縞模様をぜひ表現してみてください。きっと世界でひとつだけの美味しくてたのしい木星になること間違いなしだと思います。

レシピは以下の通りです。

3. レシピ

木星レアチーズケーキ

18cm（底の抜けるタイプ）1 個

分

〈材料〉

- クリームチーズ・・・・・・・・200g
- ヨーグルト・・・・・・・・200g
- 生クリーム・・・・・・・・200ml
- 砂糖・・・・・・・・120g
- ゼラチン・・・・・・・・10g
- レモン果汁・・・・・・・・大さじ 1
- ビスケット・・・・・・・・100g（15 枚程度）
- バター・・・・・・・・50g
- ☆ゼラチン・・・・・・・・10g
- ☆きび砂糖・・・・・・・・30g
- ☆好きなジャム数種類

〈作り方〉

- ① ゼラチン 10g を大さじ 3 のお湯でふやかしておく。
- ② ビスケットは砕いて、溶かしバターで湿らせ、型に敷き詰め強めに押す（後で生地を流し入れた時に漏れないよう、型の縁にしっかりとしき詰めて下さい）。冷蔵庫で 1 時間ほど冷やす。
- ③ クリームチーズを湯煎などで温めやわらかくし、ヨーグルト、砂糖を順に混ぜる。
- ④ 別のボウルで七分立てにした生クリームを③に混ぜ合わせる。最後にレモン果汁を加え混ぜる。
- ⑤ 湯煎かレンジで 2 分ほど温めたあと、ふやかしたゼラチンを手早く混ぜ合わせる。
- ⑥ クッキーの土台が入った型に流し入れ、冷

蔵庫で3時間程度冷やす。

☆レアチーズが固まったところで、ここからが本題です。

- ⑦ まず半量(5g)のゼラチンをお湯大さじ1で溶かし、さらに大さじ4のお湯でのばす。
- ⑧ お湯が熱いうちにきび砂糖 15gを入れて混ぜ、溶かす。(きび砂糖を使うのは、透明色に薄く黄みがかった色をつけることにより、より木星の表面のガスを表現するためです。)
- ⑨ できたゼラチン液が冷めないうちに、ケーキの上に流し込む。型を傾けてもゼリーが流れないくらい固まるまで時間をおきます。
- ⑩ ゼリーの表面に、ジャムの色みを利用し、フォークや竹串、小さなハケ等で木星の縞模様や大赤斑を描きます。
- ⑪ 残りの半量のゼラチンも同じように大さじ1のお湯で溶かし、さらに大さじ4のお湯で伸ばし、きび砂糖を混ぜます。
- ⑫ ゼリー液を、縞模様を崩さぬようにそっとスプーン等で流し入れます。(ジャムの縞を固めるためなので、全体に流し込まなくてよい。)
- ⑬ ゼリーが完全に固まる前に、竹串やフォークで縞に平行してなぞると、表面に凹凸ができ、ガスのゆらぎが表現されます。
- ⑭ 冷蔵庫で1時間ほど冷やし完成(図1)。

縞模様を描くのに使うジャムはなんでも良いですが、よりリアリズムを出すために、色をぼやかせるように数種類のジャムを混ぜることをおすすめします。*今回はブルーベリー、キウイ、桃、さくらんぼ、みかん、苺、ぶどうの7種類のジャムを使いました。

オブションで、好きなクッキー生地を星形に抜いて焼き、衛星クッキーを添えと一段と楽しめます。4個並べてガリレオ衛星と

する(図2)のも良いですし、サイズの違うものを60個以上焼いて、木星には数多くの衛星があることを表してみても、たいへん盛り上がると思います。



図1 木星レアチーズケーキ完成品

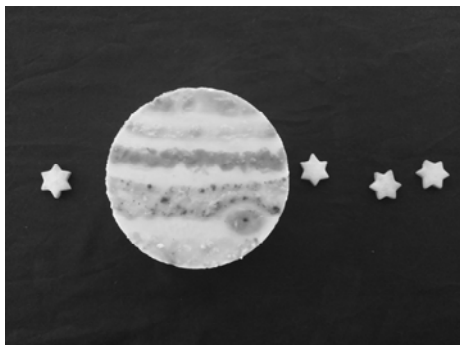


図2 ガリレオ衛星クッキーを添えて