



ハッブル分類サブレ ～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

さまざまな施設で4D2Uを見る度、何度見てもどのシーンもわくわくするのですが、中でも私が興奮するクライマックスは、「天の川銀河の全体図を見た時」です。見てしまった！と毎回思い、心の中が宇宙のように広がる瞬間、そんな気がします。そして、もっともっとズームアウトしていく中で目の前に行き過ぎる様々な銀河たち。ひとつひとつどんな形なんだろうと、気になった時に出会ったハッブル分類の図。それをお菓子で表したのが今回の宇宙スイーツです。制作しながら、食べながら、銀河や宇宙の話題をするのにピッタリ。話も尽きることのないお茶の時間になるのではないのでしょうか。

2. レシピ

《材料》

小麦粉・・・・・・・・・・145g
 片栗粉・・・・・・・・・・15g
 ベーキングパウダー・・・・小さじ 1/3
 バター・・・・・・・・・・100g
 砂糖・・・・・・・・・・50g
 練り胡麻（黒）・・・・・・25g
 卵黄・・・・・・・・・・1個分
 竹炭パウダー（あれば）・・2g
 粉糖・・・・・・・・・・50g
 卵白・・・・・・・・・・8g
 アーモンドパウダー・・・・適量

《作り方》

- ① 小麦粉、片栗粉、ベーキングパウダーを合わせてふるう。
- ② 常温でやわらかくしたバターをクリーム状に練り、砂糖を加えてハンドミキサーでよく混ぜる。さらに練り胡麻を加えて混ぜる。
- ③ そこに溶いた卵黄を少しずつ加えて混ぜる。
- ④ ふるった粉類を加えて、ゴムベラで全体的にさっくりと混ぜる。
- ⑤ 出来上がった生地をラップにくるみ、冷蔵庫に入れ1時間以上よく冷やす。
- ⑥ 冷えて固まった生地を麺棒で6～7mm程に伸ばし、丸いクッキー型大6個、小4個、小さな星型10個を抜き取り、オーブンシートを敷いた天板にのせる。
 （※今回は、大直径6.5cm、小直径5cmの型を使用しています。）
- ⑦ あらかじめ180度に余熱してあるオーブンで13分焼く。焼き終わったらオーブンから取りだし冷ましておく。
- ⑧ 粉糖に溶いた卵白を少しずつ加えながら小さな泡立て器もしくはスプーンなどで混ぜ、アイシングを作る。すくって落としたりゆっくりと形がなじむ程度の固さにする。（固すぎたら卵白、ゆるすぎたら粉糖を少量ずつ加えて調節してください。）
- ⑨ オーブンシートでコルネを作り（図1）、それに⑧を入れて、先端をほんの少しだけ切り、サブレの上に銀河の形状を描いていく。小さいサブレには楕円銀河、レンズ状銀河、大きいサブレには渦巻き銀河、棒渦巻き銀河を描き、描いた銀河が乾かないうちに上

からアーモンドパウダーを少量ずつパラパラとふりかけ、銀河の質感を表現する。余分なアーモンドパウダーはサブレを壊さないように優しくはらっておく。

- ⑩ 小さな星型のサブレには E0・E3・E7・S0・Sa・Sb・Sc・SBa・SBb・SBc と、分類記号を書く。
- ⑪ 銀河を描いたサブレをハッブル音叉図のように並べ、その付近に分類記号のサブレを添えて完成。

※ 竹炭パウダーは無くても作ることができますが、入れることによってサブレの色がより黒くなり、銀河とのコントラストが美しくなります。(味は入れても変わりません。)

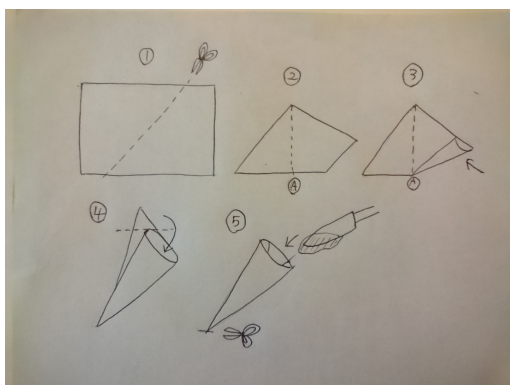


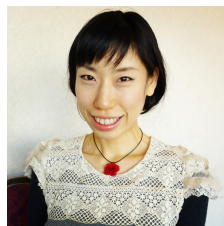
図1 コルネの作り方



図2 ハッブル分類サブレ完成品

※ 楕円銀河は比較的簡単ですが、渦巻き銀河などは薄くラインを引きバランスをとりながら描くとよいです。出来るだけ分かりやすくはっきりとした図を参考に。

※ サブレの焼き時間はオーブンによって多少違うので様子を見ながら焼いてください。



佐々木直美

* * * * *