



毎週日曜 9:30 START



「ヨノナカにやさしく生きる」—
人にも自分にもやさしい生活を実践している人々に密着
エネルギーの源にせまるライフスタイル紹介番組



放送内容



過去の放送一覧



TOPへ戻る

02月14日放送 無店舗お菓子職人・山田菜穂子さんのライフスタイルを紹介

今回は、お店を持たないお菓子職人・山田菜穂子さんを紹介。

菜穂子さんは「お客さんとの距離を近くしたい」とあえて店舗をもたず、自宅で、オーダーメイドのケーキを作っている。そんな彼女のケーキは、余計な添加物を一切使わず、ほんのりとした甘さで、子供から年配の方にも愛される優しい味。そんな、彼女が定期的な出店を行っているのが、なんと病院。体に優しい焼き菓子を、患者や看護師が楽しみに待っているという。さらに、お菓子作りの楽しさを知ってほしいと親子で楽しめるお菓子教室も開催。今回はバレンタイン向けの、誰でも簡単にできるチョコレート菓子の作り方を披露してもらいます。

「人を幸せにするお菓子を届けたい」と願う彼女に迫ります。



人物紹介

山田菜穂子さん
パティシエ

アトリエ705

<http://www.a705.com/index.html>

【番組で紹介したガトーショコラのレシピ】

材料 生クリーム75g スイートチョコ75g 無塩バター60g
卵黄3個 卵白96g(Mサイズ卵約3個分) グラニュー糖120g
強力粉10g 薄力粉10g ココア45g

生クリームをあたため、沸騰する直前に火からおろし、細かく刻んだチョコレートの中へ、溶かしながら混ぜる。

あらかじめ溶かしておいた無塩バターをチョコレートの中へ、卵黄も混ぜる。

卵白にグラニュー糖を入れて混ぜ、メレンゲを作る。

メレンゲはチョコと合わせる場合、しっかりと泡立てなくて良い。

メレンゲに先ほどのチョコレートを入れ、ふわっとかきまぜる。

混ぜ合わせておいた、ココアパウダー(強力粉・薄力粉・ココア)を入れて混ぜ、生地が完成。

生地を型に絞り、お好みでナッツ等をトッピングして、

160 のオーブンで20分焼いて完成！！



前の放送

次の放送



東海テレビ

Copyright 2008 TOKAI TELEVISION BROADCASTING Co.,Ltd. All rights reserved.