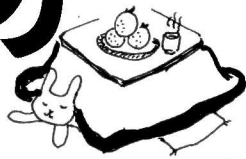




おやつ だより

2012.2月号



今月のおやつ便

ほっこり!お菓子

「こたつでみかん!」綿入れ半纏を羽織って、気の置けない人たちと、ぬくぬく楽しめるようなほっこり「おやつ」をつくりました。冬の終わりにのんびりティータイムにどうぞ。

※「キャロット・ジンジャーケーキ」



本場のキャロットケーキは、とってもキュート。何しろ大きくて、甘いです。なので、完食するのがたいへんでした…。



今年のしょうがのお菓子は、キャロットケーキになりました。キャロットケーキは、欧米では一般的なお菓子で、すりおろしの人参、ナッツやレーズン、スパイスが入り、ケーキの上には、甘いアイシングやフロステイングがたっぷりかかっています。

空色cafe.風にアレンジすると、ショウガのシロップ煮を加えて爽やかに。油分控えめ軽い食感、こつてり甘いフロステイングの替わりに、オーガニッククリームチーズを生地に焼き込んでコクを出しました。



※「スプーンデザート 塩キャラメル」

恒例になってきた、冬のお楽しみスイーツです。生キャラメルを少しゆるめに作って瓶詰めしました。きれいなスプーンですくって、コーヒーやミルクティのお供にどうぞ。パンに載せて、トーストしてもおいしいですよ。



※「いよがんの発酵ビスケット」

自家製のいよかんピールと、いよかん果汁のシロップを使った大きなビスケットです。たっぷりの油分やベーキングパウダーでさっくりさせるのではなく、酵母で発酵させてさっくりさせています。焼き上げている時、工房に広がるいよかんの香りが幸せでした。霧吹き後、温め直していただくと、スコーンのようにお召し上がりいただけます。



今年は20kgのいよかんを加工しました。1年間もつかなあ…。

※「定番の焼き菓子」2種

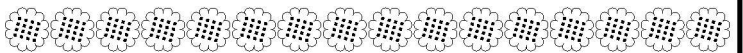
和風ショートブレッドの「抹茶とお米の仲良しクッキー」。京都宇治の有機栽培抹茶、しっとり米粉、そして発酵バター。ほっこりうっとりの組合せです。そして、新登場おやつは、甘くない塩味の「屋ごはんクッキー トマトとバジル」。生地にはオルチョサンニータ(おなじみのオリーブ油)、オーガニックチェリートマトを贅沢に練り込み、酵母で発酵させました。麦みそ(長崎県島原・子守味噌)が隠し味です。とても腹持ちがいいのも特徴です。どうぞよろしくお願ひします。

このごろの空色cafe. 春

「雨水」も過ぎて、春の陽射しも感じられます。1ヶ月後は春のお彼岸。うきうき心も軽やかになってきました。それにしても、今年は冷えますね。古民家暮らしでは、背中や頭が痛くなる程の冷え込みを感じました。雪もだいぶ降りりましたが、この冬はあまり引きこもらず、料理やお菓子の勉強にも出かけています。素敵なお先生にも巡りあえましたので、さらに張り切ってお菓子作りをしたいところです。3月17日・18日は、春のメニューでソーデイカフェを開きます。両日は、三島町で「全国編み組工芸品展」と「生活工芸品展」が開催されます。目の保養&お買い物と、ほっとひとときのカフェを楽しみにお出で下さいませ。お待ちしております。



伝統野菜や、固定種の種を準備し始めました。今年は、畑が楽しめるかな?



【おやつ便のしくみ】

- ・毎月1回、決まった日におやつ便(2415円+送料)をお届けします。お送りするお菓子は、季節やその月にあわせて毎回変わります。どうぞお楽しみに。
- ・おやつ便の配送時に、次回のテーマと配送予定日をお知らせします。
- ・初回のお申し込みをさせていただくと、次の月からは自動継続でお届けします。
- ・代金引換でお送りします。まとめて前納される場合(お届け7日前まで)は、手数料がお得になります。ご相談ください。
- ・おやつ便の他に定番のケーキなどのご注文もお伺いします。同梱なら追加の送料をいただきませんのでお得です。
- ・おやつ便は、なるべくエコパッケージでお送りします。定番のお菓子との同梱の時は、通常のパッケージになることもあります。また、贈り物にしたい場合はご相談ください。
- ・旅行などでおやつ便を1回分お休みしたい時や定期配送を解約される場合には、発送予定の10日前までにご連絡ください。



【おやつ便からのお知らせ】

- ・定期発送を半年以上継続された方に、毎年贈り物を用意しています。お申し込みいただいた方のお誕生日または、記念日をお知らせください。