巻頭特集

クリスマスまでの楽しみ倍増！

作って飾ろう、お菓子の家

「今年は自宅でクリスマスを楽しもう」という人も多いのではないでしょうか。お菓子の家を作って飾れば、クリスマスまでの時間もワクワクと心弾むものになるはず。今回は、料理代行サービスMerci代表・北村光穂さんの指導を受けて、読者モデルの唯（ゆい）ちゃん、女依（めい）ちゃんが製作しました。レシピを参考に、家族みんなで挑戦してみてください。

お菓子の家レシピ

所要時間 1時間30分程度 ※半日～1晩生地を寝かせる

●材料（1台分）

生地

- 無塩バター 50g
- きび糖 70g
- 全卵 1コ
- Ⓐ きび糖 70g
- Ⓐ 水 40g
- Ⓑ 強力粉 150g
- Ⓑ 薄力粉 150g
- Ⓑ ベーキングパウダー 4g
- Ⓑ シナモンパウダー 2g
- Ⓑ ジンジャーパウダー 1g

※全卵は溶いておく ※Ⓐは鍋で火にかけ、きび糖を溶かして人肌に冷ましておく ※Ⓑはまとめてふるっておく

アイシング

- 粉糖 80g
- 卵白 15g

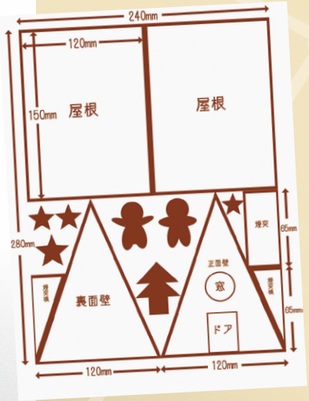
●手順

1 生地を作る

ボールに無塩バターときび糖を入れ、泡立て器で混ぜる。白っぽくなったら、全卵を加えてさらによく混ぜる。Aを加えて混ぜ、さらにBを加えてゴムベラで生地をひとまとめにする。

2 生地を寝かせる

①を30cm×25cm程度のビニール袋に入れて、厚さ約1cm程度に延ばす。半日～1晩冷蔵庫で休ませる。



3 成型する

②を袋越しにまとめなおし、もう一度袋いっぱいに延ばす。図面のように包丁でカットし、残った生地は、星や丸などお好みの型で抜く。

型抜き図
生地全体（240mm×280mm）
屋根（120mm×150mm）
壁（120mm×130mm）
煙突（高さ65mm）

4 焼く

クッキングシートを敷いた鉄板に、間隔をあけながら③を並べる。180℃に温めたオーブンで15分焼く。小さいパーツを取り除いてさらに2～5分焼く。

5 アイシングを作る

ボールに粉糖と卵白を入れ、艶がでるまで泡立て器でよく混ぜる。すくってみてツノがおじぎをする程度のかたさが目安。

6 デコレーション・組み立て

各パーツをアイシングでデコレーション。壁と屋根をアイシングで接着させながら組み立てる。30分以上乾燥させる。

7 食べる

見た目を楽しんでから、好きなパーツをおいしく食べましょう！

卵白と粉糖でアイシングを作ります。アイシングは接着剤にも装飾用のペンにもなる必需品。しっかりかたさを確認します。

まずは手洗い。

しっかり混ぜて生地をなじませるのが大切！腕が疲れるので、混ぜる係とボールを固定する係を何度も交代しながら生地をまとめていきます。

できた生地を袋に入れてこね、厚さが一定になるようにめん棒で延ばします。唯ちゃんは女依ちゃんを見守りながら、「ここをもっと平らにしよう」と声かけをしていました。

焼きあがったクッキーをアイシングで接着。家の形が出来上がったら、自由な感性で飾り付けていきます。クッキーだけでなく、市販のお菓子も活用するとデザインの幅が広がります。

「家の壁はかたい！」「でもおいしい！」と感想をいいあいます。

出来立ては かたいので、数日飾ってから食べるのがおススメ！クリスマス前に作って、実食までのカウントダウンを楽しみましょう。

使った食器はしっかりお片付け。

型抜きをしてオーブンで焼き上げ。家の壁部分は正確にサイズを測っておかないと組み立てづらくなるので、大人が測定しましょう。

教えてくれたのはこの人！

料理代行サービス Merci 代表
北村光穂さん

調理師、フードコーディネーター、フードアナリストの資格を持つ。10年以上レストランでの勤務経験がある。2019年8月から料理代行サービスを開始し、今年1月から利用者の自宅でレッスンする料理の家庭教師をはじめた。

詳しくはこちら

文・写真／田中波香　デザイン／chica