

各 位

2017年11月13日
株式会社リットーミュージック

小麦はもちろん、卵も乳製品も使わずに、ふわふわのシフォンケーキが作れます！
料理の本棚シリーズ最新刊は、湊 麻里衣さんによる
グルテンフリーなレシピ集『米粉のシフォンケーキとスイーツ』



インプレスグループで音楽関連の出版事業を手掛ける株式会社リットーミュージック（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：古森優）は、立東舎で展開する“料理の本棚”シリーズより『米粉のシフォンケーキとスイーツ 小麦・卵・乳製品を使わないグルテンフリーなレシピ』を発売しました。

●小麦・卵・乳製品なしだなんて信じられない！

アレルギーのある方やアレっ子ママ、グルテンフリーに興味のある方、どなたにもおすすめしたい米粉のシフォンケーキレシピをご紹介します。おいしく仕上げる秘密は、ミルクフォーマーで泡立てるきめ細かな豆乳メレンゲ。卵白の代わりに大豆固形分14%の豆乳

を攪拌して作るこのメレンゲが、自立できないほどほわほわなシフォンケーキを焼き上げられるか否かの鍵を握ります。

シフォンケーキのほかにも、パウンドケーキやクッキー、マフィンなど人気の焼き菓子、ムースやアイスクリームなどの冷たいお菓子、クリスマスや誕生日に大切な人に作ってあげたいデコレーションケーキなど、全 45 品のスイーツレシピを収録。ひよこ豆メレンゲで作るふわしゅわなムース、おしゃれなドリップケーキなど、どのレシピもグルテンフリーのスイーツに抱きがちなイメージを覆す華やかさにあふれ、ひと口食べれば「小麦・卵・乳製品なしだなんて信じられない! 」と歓声のあがる感動のおいしさです。

著者である湊麻里衣は、本書が初著書となる新鋭の米粉スイーツ研究家。二児のママとしても奮闘する著者の、愛情とこだわりの詰まったレシピをぜひご家庭でお楽しみください。



米粉のプレーンシフォンケーキ

豆乳、米油をベースとしたメレンゲでエアリーなふくらみを実現。きめの異なる米粉をブレンドし、少量の片栗粉を加えて軽い食感にします。



塩バニラシフォンケーキ

ほんの少しの塩けがほどよいアクセントになって、後を引くおいしさ。米粉をベースとした生地そのものの味わいや、甘く華やかなバニラの香りがぐっと引き立ちます。



コーヒーマーブルシフォンケーキ

カフェインレスコーヒーで、生地美しいマーブル模様を描いたシフォン。見た目や味わいの変化を楽しめるのはもちろん、生地の一部にのみコーヒーを混ぜ、ふくらみを損なわないよう工夫しました。



ガトーショコラ

抹茶と栗のパウンドケーキと同様の生地づくり方で、しっとり、濃厚なのに重すぎないガトーショコラに。刻んで混ぜ込んだチョコレートが絶妙なアクセント。



桃とヨーグルトムースのスcoopケーキ

スポンジ、ムース、コンポートを重ねて冷やし、器ごとサーブしてすくい取るスcoopケーキは、豪華に見えるのに成形の技いらずなのがうれしい。桃のやさしい甘み、米粉スポンジの深い味わいが一体になって満足感があります。



いちごムース

ムースのベースは、ひよこ豆メレンゲと豆乳ホイップクリーム。とろけると甘酸っぱいいちごの香りが口に広がります。



ココアスポンジのドリップケーキ

たっぷりのクリームをまとわせたホールケーキの縁に、ココアのソースをしたたらせるようにとろーりとかけ、おめかし。中のココアスポンジはふんわり軽やかなので、厚めの2枚カットがおすすめです。

《商品情報》

料理の本棚『米粉のシフォンケーキとスイーツ 小麦・卵・乳製品を使わないグルテンフリーなレシピ』

価格：（本体 1,360 円+税）

発売：2017 年 11 月 10 日

仕様：B5 判／80 ページ

発行：立東舎／発売：リットーミュージック

ISBN 978-4-8456-3145-2

商品詳細 <http://amzn.to/2yMKbaa>

《CONTENTS》

●1章 シフォンケーキ

米粉のプレーンシフォンケーキ

スパイスシフォンケーキ、シフォンケーキラスク

塩バニラシフォンケーキ、豆乳レモンホイップクリーム

コーヒーマーブルシフォンケーキ

紙コップシフォンケーキ

◎シフォンケーキの基本プロセス 豆乳メレンゲをマスターしましょう

●2章 パウンド・ガトーショコラ・フィナンシェ・マフィン・スコーン・パンケーキ

ココナッツバナナパウンドケーキ

抹茶と栗のパウンドケーキ

ガトーショコラ、ガトーショコラパフェ

米粉のフィナンシェ

ココアフィナンシェ

抹茶フィナンシェ

ひよこ豆のスコーン

かぼちゃのスコーン

いちじくとココアのマフィン

米粉のふわふわパンケーキ

ノンオイルのもちふわパンケーキ

◎卵も乳製品もオイルも使わない ヘルシースフレアイスクリーム

バニラスフレアイスクリーム

スフレアイスクリーム 3種(キャラメルナッツ味/甘酒ブルーベリー味/チョコバナナ味)

●3章 クッキー・タルト

アーモンドのサクほろクッキー

ココアとアーモンドのチェッカークッキー

ほろほろきな粉クッキー

ビスコッティ風酒粕クッキー

くるみのスノーボール

ざくざくココナッツクッキー

大豆粉のしっとりチョコチップクッキー

さつまいものモンブランタルト、さつまいもクリーム

キャラメルバナナタルト

フルーツたっぷりプリンタルト

◎クッキー・タルトの基本プロセス 豆乳ペーストをマスターしましょう

●4章 ムース

いちごムース

ムース4種(メロンムース/抹茶ムース/ヨーグルトムース/ココアムース)

◎ムースの基本プロセス ひよこ豆メレンゲをマスターしましょう

●5章 デコレーションケーキ

シンプルショートケーキ

メロンムースショートケーキ

桃とヨーグルトのスコープケーキ、桃のコンポート

ココアスポンジのドリップケーキ

デビルズフードケーキ

米粉スイーツをおいしくつくるためのQ&A

《PROFILE》

湊 麻里衣（みなと まりえ）

1989 年神奈川県茅ヶ崎市生まれ。幼少期からのお菓子づくり好き。レコールバンタンで製菓を学びながら、地元のカフェで1年間パティシエを務める。2010 年、ブログ「そらのおうちカフェごはん」を開設し、節約料理やおうちカフェごはんの情報を趣味で発信し始める。長女の小麦と卵のアレルギー発症をきっかけに、2015 年より米粉、グルテンフリー、卵不使用のお菓子やパンの研究を開始し、ブログにて発信。2017 年 1 月より米粉の成形パンの通信レッスンを主催し、丁寧な指導ときめ細かなフォローで受講者から好評を博している。2 女の母でもある。

ブログ「そらのおうちカフェごはん」 <http://soracafe.blog.jp/>

Instagram <https://www.instagram.com/sorarakitchen/>

【株式会社リットーミュージック】 <http://www.rittor-music.co.jp/>

□所在地: 〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 1-105 神保町三井ビルディング □設立: 1978 年 4 月 10 日 □資本金: 1 億円 □決算期: 3 月 31 日 □従業員数: 81 名 (2016 年 3 月 31 日現在) □代表取締役: 古森優 □事業内容: 音楽関連出版事業

【インプレスグループ】 <http://www.impressholdings.com/>



株式会社インプレスホールディングス(本社: 東京都千代田区、代表取締役: 唐島夏生、証券コード: 東証 1 部 9479)を持株会社とするメディアグループ。「IT」「音楽」「デザイン」「山岳・自然」「モバイルサービス」を主要テーマに専門性の高いコンテンツ+サービスを提供するメディア事業を展開しています。2017 年 4 月 1 日にグループ創設 25 周年を迎えました。

以上

【本件に関するお問合せ先】

株式会社リットーミュージック 広報宣伝担当

Tel: 03-6837-4728/ E-mail: pr@rittor-music.co.jp