

## **TIMELESS COMFORT WORKSHOP** 「ワッフル&ホットサンドメーカーで作るバレンタイン菓子」を自由が丘店で開催

株式会社アスブルンド（本社：東京都港区、代表取締役 嶋本喜司、以下当社）は、当社が展開するライフスタイルショップ「TIMELESS COMFORT（タイムレスコンフォート）」自由が丘店にて、月に1度開催しておりますワークショップを1月25日に実施いたしました。



1月のワークショップでは「ワッフル&ホットサンドメーカーで作るバレンタイン菓子」をテーマに、手作りのお菓子をプレゼントしたいものの、お菓子作りが苦手な方に向けて、簡単に調理できるピタントニオのワッフル&ホットサンドメーカーを使ったオススメのレシピのご紹介や、デコレーションを体験していただく料理教室を開催致しました。

今回はミニマドレーヌ、ミートパイ、アメリカンワッフルの3品を作りました。



## ○ミニマドレーヌ



【材料】※マドレーヌ/ベーシック（約20～24個分）

・全卵Mサイズ1個・グラニュー糖60g・レモン皮1/4個分・薄力粉60g・ベーキングパウダー小さじ1/4・無塩バター50g

### 【作り方】

- 1.ボウルに全卵を入れてときほぐし、グラニュー糖を加えてよく混ぜ、レモン皮のすりおろしを入れてよく混ぜる。
- 2.ふるっておいた薄力粉とベーキングパウダーを加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- 3.溶かしたバターを少しずつ加えて混ぜる。
- 4.余熱したマドレーヌプレートに油（分量外）を塗り、絞り袋に入れた3の生地を絞り入れる。
- 5.カバーを閉めて約3分焼いたら、焼きあがったマドレーヌをクーラーなどの上に取り出す。



まずはマドレーヌを作りました。生地を型に流し入れて、蓋を閉めて待つこと3分。

開ければあっという間に完成です。

マドレーヌができれば、次はデコレーションタイム。アイシングやチョコペンなどを使って自由にデコレーションをして頂きました。

## ○ミートパイ



### 【材料】※約6個分

・冷凍パイシート・合挽き肉300g・玉ねぎ1個・スライスチーズ3枚（お好みで）  
・調味料（トマトケチャップ大さじ2、ソース大さじ2、醤油大さじ2/3、塩・コショウ少々、砂糖大さじ2）

### 【作り方】

1. 具材の玉ねぎをみじん切りにし、スライスチーズは4等分しておく。
2. フライパンで挽き肉を炒め、火が通ったら玉ねぎも加えて汁気がなくなるまで炒める。  
汁気がなくなったら、調味料を加えて更に炒める。
3. 冷凍パイシートを薄く伸ばしておく。
4. 予熱したホットサンドプレートに冷凍パイシートを下のプレートに敷き、チーズ+具材+チーズの順に乗せ、その上にもう1枚のパイシートをかぶせる。
5. カバーを閉めて約5分焼き、パイ生地がキツネ色になったら取り出す。



次はミートパイを作りました。こちらは講師のオススメレシピでお客様にも大好評でした。こちらも冷凍パイシートと具材を入れて挟むだけで簡単に出来ます。

## ○アメリカンワッフル



### 【材料】 ※6枚分

- ・薄力粉150g・ベーキングパウダー5g・卵1個・牛乳150ml
- ・砂糖30g・バター30g・塩少々・サラダ油適量
- ・アイス/ココアパウダー/トッピング材料：適量

### 【作り方】

- 1.卵は室温に戻し、バターは溶かしておく。
- 2.ボウルに卵、砂糖、牛乳を入れて混ぜる。
- 3.薄力粉、ベーキングパウダー、塩をふるいに入れ、2のボウルにふるいながら入れる。
- 4.溶かしたバターも加え、更に混ぜる。
- 5.予熱したワッフルプレートに油（分量外）を塗り、4の生地を流し入れる。
- 6.カバーを閉めて約3分焼いたら取り出し、アイスやトッピング材料を添えて出来上がり。



アメリカンワッフルも作ってみました。こちらも生地を流し入れて蓋を閉め3分待つだけで、あっという間に"外カリ中フワ"のワッフルが出来上がります。

## ○ラッピング



最後はデコレーションしたお菓子をラッピング。とてもかわいらしく出来上がりました。作ったものはそのままお土産に、お持ち帰り頂きました。

1台あればバリエーション豊富なワッフル& ホットサンドメーカー。ご自宅用に、お子様とにクッキングに、ギフトに。ぜひ一度商品に触れてみてください。

## ○Vitantonioとは？



1906年、アメリカに渡ったイタリア人、「アンジェロ・ビタントニオ」が手動式パスタメーカーを製造し、調理器具メーカーを立ち上げたのが始まり。クラシカルなデザインの調理器具を提案しています。中でもワッフルメーカーは、アメリカの有名業界紙「COOK'S ILLUSTRATED」でトップランクと評されました。

## ○使用したワッフル&サンドベーカーについて

- ・ワッフル&ホットサンドベーカー 10,000円  
(ワッフルプレート/スクエアホットサンドプレート付)
- ・ワッフル&ホットサンドベーカー プレミアムセットPINK 11,000円  
(ワッフルプレート/スクエアホットサンドプレート/パニーニプレート付)

※ミニマドレーヌに関しては、別売のマドレーヌプレート(2,500円)を使用。

※ミートパイ、アメリカンワッフルに関しては、通常セット付属のスクエアホットサンドプレート、及びワッフルプレートを使用。

※価格は税抜価格

## ○TIMELESS COMFORT WORK SHOPについて

ワークショップは月に1~2回開催されており、最大約6名様を対象に、講師としっかりとコミュニケーションを取りながらの実施で、分かりやすいと大変好評を頂いています。次回は 2017年2月15日に、「プロが教える！最新フライパンの正しい選び方」を予定しています。



- ・ワークショップ実施店舗：TIMELESS COMFORT 自由が丘店
- ・お客様からのお問い合わせ先：03-3769-0638
- ・公式URL：<http://www.timelesscomfort.com/>
- ・次回募集詳細 <http://www.timelesscomfort.com/news/2017/01/---2-work-shop.html>

## ○TIMELESS COMFORTとは



タイムレスコンフォートは“快適な生活を提案する”ライフスタイルショップです。

世界各国よりタイムレスコンフォートスタイルでセレクトされた、インテリアグッズ、ファニチャー、キッチンウェア、テーブルウェア、ファッショングッズなど、モノを売るだけのショップではなく“TCスタイル”を提案するショップです。

### ○会社概要

社名	: 株式会社アスブルンド
設立	: 平成3年11月5日
資本金	: 4億9,900万円
代表者	: 代表取締役 嶋本喜司
所在地	: 東京都港区三田3-13-16 三田43MTビル5F