

## 自他ともに認める“甘党”男性編集長のこだわりが生んだ

### 今年おすすめの手作りバレンタインスイーツ特集

# 『オレンジページ 2/17号』

株式会社オレンジページ(東京都港区)が月2回発行する生活情報誌『オレンジページ』。バレンタインスイーツを特集した『オレンジページ 2/17号』が、2月1日(金)に発売になりました。毎年バレンタインスイーツを提案する『オレンジページ』が今年おすすめするのは、「ふんわりガトーショコラ」「まる さんかく しかくクッキー」「サクサクとろ〜り生チョコパイ」。『オレンジページ』編集長・鈴木のこだわりポイントとともに紹介します。



『オレンジページ 2/17号』



『オレンジページ』編集長・鈴木善行

### 本命にはこれ！ 軽い口溶け「ふんわりガトーショコラ」

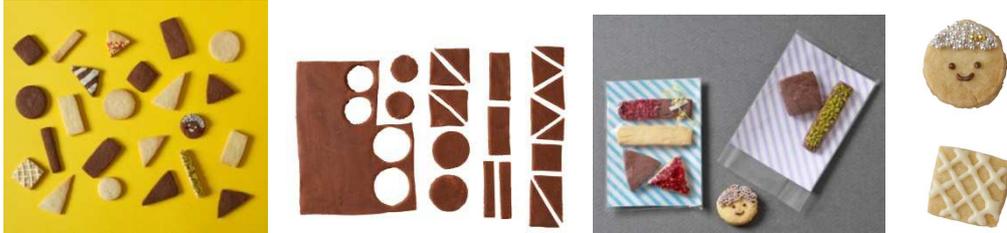
■編集長のこだわりポイント:定番のチョコレートスイーツ・ガトーショコラですが、男性には濃厚すぎてひと口で満足してしまい、多くは食べられないのではと推測。そこで、味は濃厚でも食感が軽くて心ゆくまで食べられるものを、と編集担当にリクエスト。完成したのがこの「ふんわりガトーショコラ」です。ふたりで一緒に食べるなら、クリームやソースを添えると雰囲気がアップしますよ。



外はパリッ、中はしっとり濃厚。なのに、口に運べばふわっとした口当たりを堪能できるガトーショコラ。お菓子研究家・下迫綾美先生の特製レシピで、ふんわり食感の決め手は、堅く泡立てたメレンゲ。いちごのソース、レモンやほうじ茶のクリームを添えると味わいもさらに深く。おしゃれなラッピングアイデアも紹介しています。 【1/2】

## 友チョコには、たくさん作れる「まる さんかく しかくクッキー」

■編集長のこだわりポイント: サロン WEB エディターズ(※)とのミーティングで、友チョコが、とくに小・中学生の間では、親御さんを巻き込んだ一大行事なんだということであらためて実感しました。友チョコ用に、カンタンで大量生産できるものを、と考えたのがこのクッキー。生地を混ぜるのも、のばすのも、ポリ袋ひとつで完結し、一枚の生地からいろいろな形をたくさん作れます。トッピングやデコレーションでさらにキュートなバレンタインスイーツになります。



お菓子作り初心者でも簡単に作れる生地はプレーンとココアの 2 種類。アラザンやチョコレートでデコレーションすると、いろいろな表情に仕上がります。ワックスペーパーやマスキングテープでラッピングして、プチギフトに。

※サロン WEB エディターズ……食や家事、健康・美容など、暮らしにまつわるあれこれを話し合い、誌面参加する読者編集部員。北は福島、南は長崎の 30 代、40 代の女性 18 人がオレンジページのコミュニティサイト「オレンジページサロン WEB」(<https://orangepage.cocosq.jp/>)で日々活動中。

## 子どもたちも大喜び！「サクサクとろ〜り生チョコパイ」

■編集長のこだわりポイント: チョコパイやチョコクロワッサンの人気、すっかり定着していますよね。バレンタインに、家でも作れるように生チョコパイのレシピを考えました。使うのは冷凍パイシートと食パン。サクッと軽やかなパイ生地としっとり食パンのコントラストが◎。生チョコとろ〜りのあつあつをぜひおうちで楽しんでください。



ココアパウダー入りの卵液をひたした食パンで生クリーム&バター入りの濃厚生チョコを包み、パイシートをかぶせてオーブンへ。サクッと焼き上がった軽やかなパイ生地から、生チョコがとろりと溶け出します。ブラックチョコレートホワイトチョコレート&いちごジャムに変えるアレンジもおすすめです。

「オレンジページ通販」(<https://ec.orangepage.net/>)では、〈ふんわりガトーショコラ〉を作るブリキ製の丸型をはじめ、お菓子づくりの道具を多数取り扱っています。

通販問い合わせ先:【オレンジページ通販】電話 03-3436-8414 (月~金 10:00~17:00 祝日を除く)

**『オレンジページ 2/17 号』 2019 年 2 月 1 日(金)発売 定価 400 円**

<https://www.orangepage.net/books/1314> S サイズも同時発売 定価 400 円

「ねぎ、しょうが、にんにくで、体温&免疫力アップおかず」「免疫力&若返りのカギ 腸内酵素に注目」なども収録

<このリリースに関するお問い合わせ先>

〒105-0004 東京都港区新橋 4-11-1 株式会社オレンジページ

広報室 千葉、遠藤 [press@orangepage.co.jp](mailto:press@orangepage.co.jp) Tel 03-3436-8421 Fax 03-3436-8434 【2/2】