

♡・・・今年のバレンタインは・・・♡

今年のバレンタインには・・・ちよっぴり早いけど計画と準備は早い方が善。甘党だけでなく、辛党にも人気のあるチョコレート。男性群も「今年はいくつかな」なんて期待してたりして・・・。

◇バレンタインデーは愛の告白の日

時は三世紀。富国強兵のために兵士達の結婚を禁じた皇帝クラディウスに反抗した聖バレンタイン。多くの兵士を結婚させ、ついには皇帝の怒りをかって処刑されてしまいます。この殉教の日が270年2月14日でした。以来、ローマカトリック教会はこの日を祭日とし、14世紀頃からは愛の告白の日と変わっていったのです。日本では、1958年東京伊勢丹でメリーチョコレートが、始めて「バレンタインセール」を実施。三日間で売れたのは板チョコ5枚だけ。この売上げにめげない各製菓メーカーのたゆまぬ努力の結果、1970年頃から徐々に「女性がチョコに思いをこめて愛を告白する日」という盛り上がり浸透していきました。



◇大人の味のブランデー風味のチョコレートケーキ

市販のチョコレートも美味しいけれど・・・今年は手作りに挑戦してみませんか。しっとりタイプのチョコレートケーキなら、冷蔵庫に入れておいて冷たくすればますます美味しくなるので、保存もきいて毎日楽しめる嬉しい贈り物！ 人気抜群の、ちよっぴり差がつく、甘さを抑えたブランデー風味のチョコレートケーキのレシピをご紹介します。

材料 卵2個、板チョコレート60g、グラニュー糖80g、薄力粉80g、ベーキングパウダー小さじ1/2杯、ココアパウダー20g、サラダ油大さじ1杯、大さじ2杯のブランデーに浸したレーズン80g、

- 1、それぞれに泡立て卵黄・卵白に半分ずつ砂糖を加え、あわせたものに、湯煎して溶かしたチョコレートを加えます。
- 2、ココアパウダーを加え、2～3回ふるった薄力粉とベーキングパウダーを加えてざっくりと混ぜ合わせます。
- 3、十分ブランデーの染み込んだレーズンを加えます。
- 4、最後に大さじ一杯のサラダ油を加えます。
- 5、スライスアーモンドをトッピングし、180度に予熱しておいたオーブンで25分間焼きます。
- 6、オーブンから取り出して、最後にメイプルシロップを塗れば完成。



◇できあがったチョコレートケーキを美味しく見せる色の秘訣

美味しく食べてもらうには、美味しく見える演出も大切です。

特にパッケージの中の色の選択は重要なキーポイント。基本は、チョコレートの近似色を選ぶ事。ココア色・セピア・ベージュ系・ブラウン系が、本来のチョコレートのイメージと味をひきたててくれます。暖かみのある赤やオレンジのカードを添えるのも、いっそう効果をひきたてますね。暖色系は、心をなごませ、食欲をそそり、「美味しい」ことへの期待感をもりあげてくれるからです。

ラッピングも、暖かみのあるオレンジやベージュ、赤などが良いでしょう。カードやリボンなどアクセントカラーに効かせるのも素敵です。

◇ここだけのチョコチョコ情報

- ！有名なパン屋さんパニフィチョ・シベリ(東灘区)で、昨年のバレンタインの時期に、思いがけない美味しさのトリュフチョコや生チョコガリーズナブルなお値段(150円/トリュフ)で売っていました。
- ！デパ地下のチョコ売場に並ぶ「小林かなえ」さんのチョコは、小林さんのレシピで「アランカスケビツチ(御影)」が作ったものだそうです。
- ！メリーチョコレートのMadameSetsukoは、パリのサロン・ド・ショコラで準グランプリ受賞。

一年に一度のバレンタイン。「製菓会社の戦略に乗るなんて・・・」と冷めた目で見ないで、積極的に参加して楽しむのも一興ですよ。2004年のバレンタインが素敵なものでありますように！