

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 登録実用新案公報(U)

(11) 実用新案登録番号

実用新案登録第3104115号
(U3104115)

(45) 発行日 平成16年9月2日(2004.9.2)

(24) 登録日 平成16年6月30日(2004.6.30)

(51) Int.Cl.⁷

A23G 3/00

A23G 3/00

F I

A23G 3/00 1 O 2

A23G 3/00

評価書の請求 未請求 請求項の数 4 O L (全 5 頁)

(21) 出願番号 実願2004-1416 (U2004-1416)

(22) 出願日 平成16年3月19日(2004.3.19)

(73) 実用新案権者 596116710

株式会社斎藤商事

大分県大分郡挾間町大字赤野字後ヶ谷7 1
6番地

(74) 代理人 100105061

弁理士 児玉 喜博

(74) 代理人 100122954

弁理士 長谷部 善太郎

(72) 考案者 齋藤 智

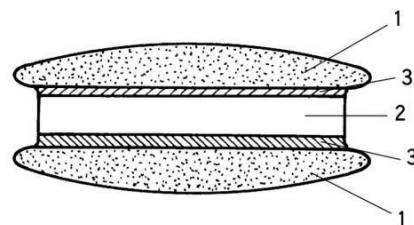
大分県大分郡挾間町大字赤野字後ヶ谷7 1
6番地 株式会社斎藤商事 内

(54) 【考案の名称】 どらやき菓子

(57) 【要約】 (修正有)

【課題】 ムースをどらやきと組合せた新規な食べ物を提供
する。【解決手段】 チョコレートムース、コーヒームース、各
種のフルーツムース2をどらやきの皮1で、上下からは
さんだ新規のどらやき。また、どらやきの皮1とムース
2との間に、クリーム層を設けると一層まとまりのある
菓子とすることができる。

【選択図】 図1 b



【実用新案登録請求の範囲】**【請求項 1】**

どらやきの上下のスポンジ皮の間にムースを内包することを特徴とするどらやき菓子。

【請求項 2】

ムースとスポンジ皮の間にカスタードクリーム層を設けたことを特徴とする請求項 1 記載のどらやき菓子。

【請求項 3】

ムースが、チョコレートムース、コーヒームース、各種のフルーツムース、豆腐チーズムースの中から選ばれた 1 種あるいは複数種であることを特徴とする請求項 1 又は 2 に記載のどらやき菓子。

10

【請求項 4】

冷凍したものであることを特徴とする請求項 1 ～ 3 に記載のどらやき菓子。

【考案の詳細な説明】**【技術分野】****【0001】**

本考案は、ムースをはさんだどらやき菓子に関する。

【背景技術】**【0002】**

ムースは、泡立てた卵白や生クリームを加えた、なめらかな、ふんわりした菓子である。ムースは、ケーキのスポンジと組み合わせられて用いられている洋風菓子である。

20

どらやきは、和風菓子で小豆餡をはさんだものが一般的である。

【考案の開示】**【考案が解決しようとする課題】****【0003】**

本考案は、ムースをどらやきと組み合わせた新規な食べ物を提供することを目的とする。

【課題を解決するための手段】**【0004】**

(1) どらやきの上下のスポンジ皮の間にムースを内包することを特徴とするどらやき。

(2) ムースとスポンジ皮の間にカスタードクリーム層を設けたことを特徴とする (1) 記載のどらやき。

30

(3) ムースが、チョコレートムース、コーヒームース、各種のフルーツムース、豆腐チーズムースの中から選ばれた 1 種あるいは複数種であることを特徴とする (1) 又は (2) に記載のどらやき。

(4) 冷凍したものであることを特徴とする (1) ～ (3) に記載のどらやき菓子。

【考案の効果】**【0005】**

作用効果は次のとおりである。

(1) ムースとどらやきの生地を組み合わせた新規で独創的な構成の菓子である。

(2) ムースとどらやきの皮の滑り安さをカスタードクリームを介在させることにより、落ち着きがあって、まとまりのある菓子が提供できる。

40

(3) いろいろなムースを用いることによりバラエティーに富んだどらやき菓子を提供することができる。

(4) 冷凍することにより、保存性、移動性にすぐれたどらやき菓子を提供できる。

【考案を実施するための最良の形態】**【0006】**

本願考案に用いられるムースは、チョコレートムース、コーヒームース、各種のフルーツムースなど一般的なものをを用いることができる。また、和風味をだした豆腐のチーズムースを用いることができる。

ムースの種類は、チョコレートムース、コーヒームース、抹茶ムース、ヨーグルトムース

50

ス、チーズムース、各種のフルーツムースがある。用いられるフルーツとしては、イチゴ、アップル、メロン、オレンジ、モモ、ブドウ、ブルーベリーなど様々利用できる。また、ミントなどの香草も利用できる。ブランデーやリキュールを併用することもできる。

【0007】

本考案に用いるどらやきの皮は、従来のものを利用することができる。

例えば、本考案では、豆乳を加えることができる。卵、砂糖を加えて泡立て、重曹などの膨張剤と小麦粉を加えることもできる。そして、水や豆乳を加えながら硬さを調整して生地を作製する。

この生地をフライパンやオーブンで加熱して、スポンジ状に焼成する。

【0008】

カスタードクリームは、通常の製法で得られ、一般的には、卵、牛乳、コーンスターチまたは小麦粉で作った淡黄色の滑らかなクリームであるが、本考案では流動性を少なく仕上げるのが適している。

【0009】

＜ムースの例1＞

ムースの基本例

1. 材料

粉ゼラチン12g、水60cc、卵黄2個、砂糖40g、牛乳100cc、生クリーム120cc、卵白1個、キルシュワッサー大さじ1／2

2. 製法

(1) 粉ゼラチンを水に入れて、ふやかす。

(2) 卵黄と砂糖半量をあわせ、白くなるまで泡立てる。

(3) 牛乳を沸騰直前まで加熱し、加熱停止後、(1)を加えて溶解し、(2)を加えて冷やす。

(4) 卵白を泡立て、砂糖の残量を加えてかき混ぜ、メレンゲを作る。

(5) (3)にとろみが付いた段階で、七分立ての生クリームを加える。

(6) (5)にキルシュワッサーを加え、(4)を加えてかき混ぜる。

(7) 型に入れて一晩冷蔵して固める。

分量はこの比率に合わせて調整することが可能で、型は、円柱、直方体など組み合わせるスポンジの外形によって使い分けることができる。分量や型は以下の例でも同様である。

【0010】

＜ムースの例2＞

イチゴムースの例

1. 材料

イチゴ250g、粉ゼラチン20g、水80cc、砂糖40g、生クリーム200cc、卵白50g、キルシュワッサー大さじ1、グレデナンシロップ大さじ1

2. 製法

(1) イチゴを裏ごしする。

(2) ゼラチンを水に入れて、ふやかす。

(3) 卵白を泡立て、砂糖を加えてかき混ぜる。

(4) (1)を湯煎し、ゼラチン(2)を加え、七分立ての生クリームを加える。その後冷やして、とろみを付ける。

(5) (4)にキルシュワッサー、グレデナンシロップを加え、(3)を加えてかき混ぜる。

(6) 型に入れて一晩冷蔵して固める。

【0011】

＜ムースの例3＞

チョコレートの例

1. 材料

10

20

30

40

50

粉ゼラチン 8 g、水 40 c c、牛乳 100 c c、スイートチョコレート 100 g、卵黄 2 個、砂糖 40 g、卵白 1 / 2 個、生クリーム 100 c c、コアントロー大さじ 1. 5

2. 製法

(1) 牛乳に刻んだチョコレートを加え、加熱溶解する。

(2) ゼラチンを水に入れて、ふやかす。

(3) 卵黄に半量の砂糖を加えて攪拌し、(1)を加え、(2)を湯煎で溶かして加えて攪拌し、冷ます。

(4) とろみが付いた(3)にコアントロー、八分立てにした生クリームを合わせる。

(5) 卵白を固く泡立て、残りの砂糖を加えてかき混ぜる。

(6) (4)に(5)を加えて攪拌する。

(7) 型に入れて一晩冷蔵して固める。

10

【0012】

<ムースの例 4>

豆腐のチーズムースの例

1. 材料

クリームチーズ 135 g、豆乳 135 g、生クリーム 60 g、グラニュー糖 40 g、卵白 35 g、ゼラチン 6 g、レモン汁 0. 8 g

2. 製法

(1) 豆乳を沸騰させて、クリームチーズに加えていき、ポマード状にする。

(2) 水につけておいたゼラチンを湯煎で溶かし、(1)に加える。

(3) 別に泡立てておいたメレンゲとホイップした生クリームを(2)に加えて、混ぜ合わせてレモン汁を加える。

(4) 型に入れて一晩冷蔵して固める。

20

【0013】

<カスタードクリーム of 例>

卵黄 3 個、砂糖 80 g、薄力粉 40 g、牛乳 300 m l、無塩バター 20 g、バニラエッセンス少々を原料とする。

厚手鍋に卵黄・少量の牛乳を入れて混ぜ、砂糖を加えて混ぜ、ふるった薄力粉を加えて混ぜ、残りの牛乳を加えてのぼし、火にかけてクリーム状になるまで煮る。加熱を止め、バターを加え、粗熱を取り、バニラエッセンスを加えて混合して、放置し、その後冷蔵して製造する。

30

【0014】

<どらやきの皮 of 例>

どらやきの皮は、従来のものを使用できるが、たとえば次のようなものである。

卵 2 個、砂糖 100 g、蜂蜜 15 g、重曹 2. 5 m l、水 30 m l、薄力粉 120 g を 6 個分の原料とする。

卵と砂糖を加えて攪拌して軽く泡立て、蜂蜜を加え、さらに重曹を添加し、薄力粉を加えてダマの無いように混ぜて、水を加えてさらに混ぜて、30分ほど放置して生地を準備する。フライパンに油を引き、直径 8 ~ 9 c m になるように前記生地を流して、約 160 度に設定したガスコンロで、3分半、裏返して2分ほど焼成する。できあがった皮は、1 2 枚で、中心部の厚みは 10 m m 程度に仕上げる。なお、覆い蓋をしながら焼成すると、皮の表面をソフトに仕上げるができる。

40

水に代えて豆乳を用いることができる。

【0015】

<組み合わせ>

この皮を冷まして、直径約 6 c m の範囲にカスタードクリームを約 2 m m の厚みに塗り、その上に約 10 m m 厚、直径約 6 c m とした円形のムースを載せ、他方の皮にカスタードクリームを同様に約 2 m m 塗って、ムースの上に載せて軽く押さえて馴染ませてムースをはさんだどらやき菓子を作成する。

このムースを内包したどらやき風菓子は、このまま生菓子として販売することもでき、ま

50

た、冷凍して販売することもできる。

【図面の簡単な説明】

【0016】

【図1a】どらやき菓子の斜視図

【図1b】どらやき菓子の断面図

【符号の説明】

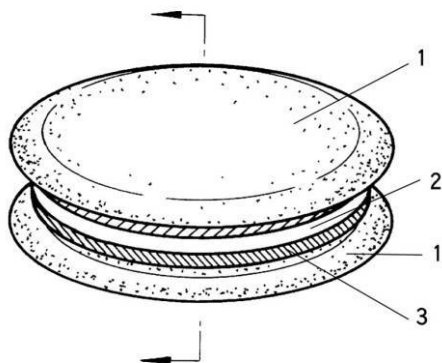
【0017】

1：どらやき皮

2：ムース

3：カスタードクリーム

【図1a】



【図1b】

