

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2017-18019

(P2017-18019A)

(43) 公開日 平成29年1月26日(2017.1.26)

(51) Int.Cl. F 1 テーマコード (参考)
A 2 3 G 3/00 (2006.01) A 2 3 G 3/00 4 B 0 1 4
A 2 3 G 3/34 (2006.01)

審査請求 未請求 請求項の数 4 O L (全 7 頁)

(21) 出願番号	特願2015-137340 (P2015-137340)	(71) 出願人	515187397
(22) 出願日	平成27年7月8日 (2015.7.8)		一般社団法人日本マシュマロフォンダント協会 東京都港区赤坂二丁目17番50-404号
		(74) 代理人	110002055 特許業務法人 J A Z Y 国際特許事務所
		(72) 発明者	上杉 有美子 東京都港区赤坂二丁目17番50-404号 一般社団法人日本マシュマロフォンダント協会内
		Fターム(参考)	4B014 GE01 GG07 GG17 GG18 GL10 GL11 GP14 GP23 GQ06

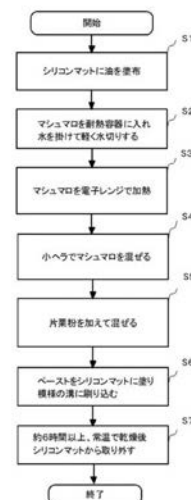
(54) 【発明の名称】 菓子及び菓子の製造方法

(57) 【要約】

【課題】シュガーヴェールの主原料であるシュガーヴェール粉末に替えてマシュマロを用いた菓子及び菓子の製造方法を提供する。

【解決手段】この菓子の方法は、表面に模様を構成する溝が形成されたマットに油を塗布する工程(S1)、マシュマロを耐熱容器に入れて、周囲を水で濡らし、水切りをする工程(S2)、耐熱容器のマシュマロを加熱する工程(S3)、加熱したマシュマロをヘラでよく混ぜる工程(S4)、混ぜたマシュマロに片栗粉を加えて更に混ぜてペーストを作る工程(S5)、ペーストをマットにヘラで塗り溝に刷り込む工程(S6)、及び常温乾燥後、マットから取り外す工程(S7)、を有する。

【選択図】図1



【特許請求の範囲】**【請求項 1】**

マシュマロを原材料に用いた菓子の製造方法であって、
表面に模様を構成する溝が形成されたマットに油を塗布する工程と、
前記マシュマロを耐熱容器に入れて、周囲を水で濡らし、水切りをする工程と、
前記耐熱容器のマシュマロを加熱する工程と、
前記加熱したマシュマロを混ぜる工程と、
前記混ぜたマシュマロに片栗粉を加えて更に混ぜてペーストを作る工程と、
前記ペーストを前記マットに塗り前記溝に刷り込む工程と、
常温で乾燥させた後、前記マットから取り外す工程と、を有する
菓子の製造方法。

10

【請求項 2】

前記前記片栗粉の重量は、前記マシュマロの重量の 1 . 1 倍から 1 . 2 倍の範囲である
請求項 1 に記載の菓子の製造方法。

【請求項 3】

前記片栗粉と共に、コーンスターチ又は粉砂糖を用いる
請求項 1 に記載の菓子の製造方法。

【請求項 4】

請求項 1 乃至請求項 3 のいずれか一項に記載の菓子の製造方法で製造される菓子。

【発明の詳細な説明】

20

【技術分野】**【0001】**

本発明は、マシュマロを用いた菓子及び菓子の製造方法に関する。

【背景技術】**【0002】**

従来、菓子は、その味のみならず、見た目の美しさについても重要視されており、例えばパーティ会場等では、マシュマロ菓子による装飾体を利用してパーティを盛り立てることもなされている（例えば、特許文献 1 等参照）。

【0003】

そのようなニーズにマッチするものとして、例えば、シュガーヴェールという砂糖菓子がある。このシュガーヴェールは、多種多様なデザインに加工できることから装飾菓子としても注目されている。

30

【0004】

ここで、一般的なシュガーヴェールの製法は次のようになる。まず、141g のシュガーヴェール粉末に対して、120ml の熱湯を加え、例えば電動ミキサーのハイスピードで4分間程度混合する。粉末色素を入れる場合は、熱湯を加える前に予め粉末色素をシュガーヴェール粉末と混ぜ合わせる。

【0005】

そして、液状生地を生成後、一晚寝かせる。色素、ペースト状色素を入れる場合は、熱湯を入れ混ぜたところに加える。続いて、一晚寝かせた液状生地をシュガーヴェール用のマットに刷り込み、30分以上乾燥させてマットから外す。この生成されたシュガーヴェールは、ハサミで切ったり、結んだり、捻ったりすることができる点が、他の菓子と違う特徴的なところである。

40

【0006】

ここで、材料であるシュガーヴェール粉末として、例えば、品名『シュガーヴェールコンフェクショナリー アイシング（砂糖調製品）』を用いる場合、原材料は、砂糖、乾燥卵白、キサントガム E415、マルトデキストリン、及びコーンスターチ、内容量は141g、価格は約1300円（送料別途）となっている。

【先行技術文献】**【特許文献】**

50

【 0 0 0 7 】

【特許文献 1】特開 2 0 0 0 - 2 8 0 6 9 6 号公報

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【 0 0 0 8 】

しかしながら、シュガーヴェールは、その製造工程において、液状生地をマットに刷り込んで、ほどよいところでマットから外さないと、乾燥が進行しすぎてしまい、割れてしまうことがあった。さらに、生成されたシュガーヴェールは、密閉状態で保存しないと特徴的な柔らかいレース状の質感を失ってしまうことがあった。そして、前述したシュガーヴェール粉末は、国外製品であるため、日本の気候との相性が難しく、湿度の高い気候の時期の場合、固めることができない場合があった。

10

【 0 0 0 9 】

本発明は、このような課題に鑑みてなされたものであり、シュガーヴェールの主原料であるシュガーヴェール粉末に替えてマシュマロを用いた菓子及び菓子の製造方法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】

【 0 0 1 0 】

上記課題を解決するために、本発明の一態様に係る菓子の製造方法は、マシュマロを原材料に用いた菓子の製造方法であって、表面に模様を構成する溝が形成されたマットに油を塗布する工程と、前記マシュマロを耐熱容器に入れて、周囲を水で濡らし、水切りをする工程と、前記耐熱容器のマシュマロを加熱する工程と、前記加熱したマシュマロを混ぜる工程と、前記混ぜたマシュマロに片栗粉を加えて更に混ぜてペーストを作る工程と、前記ペーストを前記マットに塗り前記溝に刷り込む工程と、常温で乾燥させた後、前記マットから取り外す工程と、を有している。

20

【 0 0 1 1 】

ここで、前記前記片栗粉の重量は、前記マシュマロの重量の 1 . 1 倍から 1 . 2 倍の範囲であることとしてよい。また、前記片栗粉と共に、コーンスターチ又は粉砂糖を用いることとしてよい。

【 0 0 1 2 】

そして、本発明の他の態様に係る菓子として、このような製造方法で製造される菓子が提供される。

30

【発明の効果】

【 0 0 1 3 】

本発明によれば、シュガーヴェールの主原料であるシュガーヴェール粉末に替えてマシュマロを用いた菓子及び菓子の製造方法を提供することができる。

【 0 0 1 4 】

より詳細には、本発明の菓子は、日本において非常に手に入れやすいマシュマロを主原料とするので手軽に作ることが可能である。さらに、ペーストを生成した後、すぐにマットに刷り込む工程に進むことができる。また、長時間放置しても製造時の状態を保持することができ、特に保存のために密閉も必要としない。

40

【図面の簡単な説明】

【 0 0 1 5 】

【図 1】本発明の一実施形態に係る菓子の製造方法を示すフローチャートである。

【図 2】本発明の一実施形態に係る菓子の構成例を示す図である。

【図 3】本発明の一実施形態に係る菓子の他の構成例を示す図である。

【図 4】本発明の一実施形態に係る菓子の更に他の構成例を示す図である。

【発明を実施するための形態】

【 0 0 1 6 】

以下、図面を参照しつつ本発明の実施形態について説明する。

【 0 0 1 7 】

50

本発明の実施形態に係る菓子及び菓子の製造方法では、マシュマロフォンダントの製造工程を一部導入することで、シュガーヴェールの抱えていた課題を解決している。

【0018】

ここで、「マシュマロフォンダント」とは、マシュマロ全体を水で濡らした後、電子レンジ等で加熱し、ヘラで形がなくなるまでよく混ぜた後、粉砂糖を加えて練り上げた菓子である。

【0019】

マシュマロフォンダントは、粉砂糖をマシュマロの約3倍から4倍の重量加えて耳たびほどの固さまで練り上げていくが、その粉砂糖を加える過程で粉砂糖が少なくすると、フォンダントがクリームほどの柔らかさのペーストになる。本発明の実施形態に係る菓子及び菓子の製造方法では、このペーストを、シュガーヴェールに係るクリーム状のペーストに代替えして使用することとした。

【0020】

さらに、マシュマロフォンダントの場合、粉砂糖を使用するので、シュガーヴェール製造時に型に入れるとき、その伸びと乾燥時間がシュガーヴェール粉末を使用する場合に比べて良好ではなく、解決する必要があった。そこで、まずは、マシュマロフォンダントを伸ばすときや接着防止のために使用する打ち粉のコーンスターチを加えたところ、型に伸ばすときの柔らかさや伸びの良さは確保できた。

【0021】

しかしながら、乾燥後、型から外すときに柔らかすぎて伸びながら外れてしまうことが多く、ペースト上のレースなどの模様が乱れ易いという難点があった。そこで、粘性はコーンスターチと同じようにあるが温度低下によってその粘性が低下する片栗粉を使用したところ、型に伸ばすときのペーストの柔らかさと良好な伸びを確保することができた。さらに、乾燥後はペースト制作時よりも温度が低下し、常温になっているため、粘性が低下し、型から外すときの型崩れをかなり抑えることができた。

【0022】

一般に、片栗粉とは本来、野山で春になると見かける“かたくり”というゆり科の植物の根から製造したデンプンであったが、現在では多量に生産することが難しくなり、片栗粉と称して市販されているもののほとんどがじゃがいもデンプンである。このような片栗粉は、水とともに加熱すると膨潤し粘りが増加し、加熱を続けたり、その逆に温度が下がったりすると、粘度が低下してしまう性質を有している。これに対して、コーンスターチは、とうもろこしの種実を原料にしたデンプンである。同量を使った場合、コーンスターチは、片栗粉に比べて粘度は低いのだが、加熱して、とろみが一旦つくと、加熱を続けても、温度が下がっても、粘度は低下しにくい性質がある。

【0023】

以上の特徴より、加熱して溶かした温度が高くなったマシュマロに片栗粉を加えることで、一時的に粘性が増し、型に伸ばし込み易くなることが明らかになった。そして、その後、温度が低下したときに、片栗粉の粘性は弱くなり、マシュマロの粘性が残るので、よいバランスでの型外れが可能となる、しなやかさ、割れにくさが残ることが明らかになった。このような観点から、本発明の実施形態の菓子及び菓子の製造方法では、加熱して溶けたマシュマロに片栗粉を加えることで、シュガーヴェール粉末に代えてマシュマロを主原料とした菓子としてのシュガーヴェールを実現した。

【0024】

また、ペーストをシリコンマットに刷り込むことで、シリコンマットの模様を転写することが可能であるが、ペーストのマットへの貼り付きが問題となっていた。そこで、この実施形態に係る菓子の製造方法では、シリコンマットには、貼り付き防止のため、油を薄く伸ばしてからペーストを刷り込み、マットの柄を転写することで、この問題を解決することができた。

【0025】

以下、図1のフローチャートを参照して、本発明の実施形態に係る菓子の製造方法につ

10

20

30

40

50

いて詳細に説明する。この方法は、以下のＳ１からＳ７の工程からなる。

【００２６】

先ず、シリコンマットに調理用の筆で油を塗布する（Ｓ１）。このとき、シリコンマットの表面に刻まれた模様の溝にしっかりと油を塗布する。続いて、マシュマロを耐熱容器に入れて、水をかけてマシュマロの周囲を濡らし、軽く水切りをする（Ｓ２）。そして、耐熱容器をラップなどは掛けずに電子レンジで加熱する（Ｓ３）。

【００２７】

続いて、小ヘラでマシュマロの形がなくなるまでよく混ぜる（Ｓ４）。そして、片栗粉（もしくは代用品）を加えてよく混ぜる（Ｓ５）。こうして、ペーストをシリコンマットにヘラで塗り、スパチュラ状のもので模様の溝にしっかりと刷り込む（Ｓ６）。そして、約６時間以上、常温にて乾燥させた後、シリコンマットから取り外す（Ｓ７）。こうして本実施形態に係る菓子としてのシュガーヴェールの完成となる。

10

【００２８】

ここで、本実施形態に係る菓子としてのシュガーヴェールに用いるペーストの材料はマシュマロ、片栗粉、水となる。この片栗粉の代用、もしくは混合としてコーンスターチや粉砂糖を用いることもできる。ただし、制作時に必要以上に粘性が増すので、取扱いの難易度としては増す。

【００２９】

各材料の分量について、一例を示すと、

- ・マシュマロ ３２ｇ
- ・片栗粉 ３６ｇ
- ・水 少々

20

となる。

【００３０】

つまり、マシュマロ：片栗粉＝１：１．１～１．２、の関係となるように各材料の重量比を調整するとよい。

【００３１】

上記マシュマロの加熱条件については、マシュマロ１０ｇのときは５００から６００Ｗで約２０秒、３２ｇのときは５００から６００Ｗで約３０～３５秒である。また、シリコンマットに刷り込んだペーストの乾燥時間は、約６時間以上である。但し、この条件は一例であって、これには限定されない。また、製造時や保存時は、直射日光、高温多湿となるのを避けるとよい。

30

【００３２】

このようにして製造された菓子は、図２乃至図４に示される。

【００３３】

図２は、マシュマロフォンダントケーキに、本実施形態に係る菓子を貼り付けたものであり、菓子はレース状の模様に成型されている。図３は、本実施形態に係る菓子を紅茶に浮かべて砂糖代わりに使用している様子を示し、菓子はレース状に成型されている。さらに、図４は、本実施形態に係る菓子を同様に紅茶に浮かべたものであり、菓子はバタフライの形状に成型されている。

40

【００３４】

以上説明したように、本発明の実施形態に係る菓子及び菓子の製造方法によれば、以下の効果が奏される。

【００３５】

従来のシュガーヴェールやトリコミックスは専門的な材料でしか作れず、ペーストを作成してから一晩クリームを寝かせる必要があり、また海外製であるために日本の湿度の気候では向いておらず、製造に失敗することがあった。また、製造後の保管も非常にデリケートであり、ラップなどで密封して外気に触れないようにしないと、特徴である柔らかく伸びのあるしなやかな性状が維持できず割れてしまう等といった欠点があった。これに対して、本発明の実施形態に係る菓子及び菓子の製造方法では、主原料は日本において非常

50

に手に入れやすいマシュマロであり、ペーストを製造したらすぐにマットに刷り込む工程に進むことができ、且つ乾燥時間を超過しても割れず、完成後の保存も特に密閉せずとも完成時の性状を保つ、という効果を奏している。

【 0 0 3 6 】

以上、本発明の一実施形態について説明したが、本発明はこれに限定されることなくその趣旨を逸脱しない範囲で種々の改良・変更が可能であることは勿論である。

【 0 0 3 7 】

例えば、ウェディングケーキ等の一般的なケーキの装飾をはじめ、各種菓子のディスプレイやデコレーション用途でも広範に用いることができる。

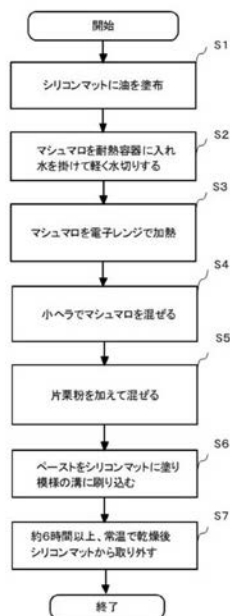
【 符号の説明 】

10

【 0 0 3 8 】

S 1 ~ S 7 製造工程

【 図 1 】



【 図 2 】



【 図 3 】



【 図 4 】

