

ライブ毎刊びゃっきープレス

2006

8 月 26 日 / 9 月 1 日号

無料配布

↑あたりまえ

ライブ当日発行

発行 (謝)びゃっきーライブ連盟  
http://www.satram.jp/byacky/  
byacky@satram.jp

配布 びゃっきーご本人かライブハウスの人



役にたたない偏重サイト  
情報がグレードダウン!!

アクセス不要  
http://www.satram.jp/  
info@satram.jp

byacky press

徹りすにまた挑戦



# チョコ好き娘の誕生日

という名のケーキらしい

## 手作りケーキ三段重ね



横から見た図。やたら背が高い。

横から見た図。やたら背が高い。... (びゃっきー)

今回は「チョコ好き娘の誕生日」という名のケーキらしい。...



上から見た図。いいかげんに溶かしたため、チョコがムラになっている。

2006年8月19日、諸事情によりケーキを作る事になったびゃっきー。...

今回も前回に引き続き左記のサイトを参考にケーキ作成。

http://www.katch.ne.jp/~takeahina/ex.htm

お題は「チョコ好き娘の誕生日」。なんとなく気恥ずかしいネーミングである。その気恥ずかしさを隠すためか、ココアスポンジ、チョコクリーム、ワインムースの三段重ねにチョコガナッシュをかけるという非常手のこんだ一品である。

また、第二の危険がチョコガナッシュというよりも分量である。このサイトの言うなりに作っていると、どうも分量が5割増しになる。特にチョコガナッシュについてはさらには3倍、という感じで、前回はケーキの上からドクドクとかけ、側面にもベタ

ベタと塗りつけたが、どんどん垂れ下がり、皿からはみ出ようとするので、慌てて冷蔵庫で固めて、余分な部分を切り取って上に乗せたら、そのりやもう○ンコのようであった。事実今回も高さ9センチの筒を厚紙で作ってそこへムースやらを流し込んでいくのだが、高さを15センチ程にしておいた。最終的に余裕が1センチ程度だったのだから、13〜14センチぐらいの高さにはなっていると想像される。最後にかけるチョコガナッシュはもろろん半分だけ使い、残りはミルクに溶かして飲まれていっ

た。出来上がりは写真のとおり。こんな背の高いケーキは結婚式ぐらいでしか見たことない(過剰な表現です)が、まずまずの出来映え。あれほど危険だったムースも、そこそこ記憶にあるムースと違わぬ物になった。やっぱりヘロヘロとしてスジが残ってはいるが、チョコガナッシュはチョコチップをいいかげんに溶かしたのが怪我の功名で、ところどころチョコの食感ありで、なかなか楽しいケーキに。でも大変なのでできれば、もうやりたくない。(びゃっきー)