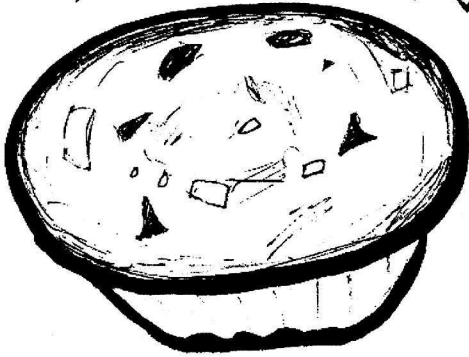


Libe! No.5

第5号!!

ケーキ特集



ライブラリーサポーターの活動！！

しおり

私たちは季節に合ったしおりを3ヶ月に一回発行しています。サポーターがパソコンからフリー素材をダウンロードして手間暇かけて制作しています。かわいいのでぜひ手に取ってください。右が12月に発行したしおりです。



▲クリスマスバージョン



▲展示図書を熱心に読む学生

マイクロ図書館

隔週水曜日に Chast 1F で本の貸出をしています。学生目線でサポーターが厳選した本を一度読んでみてはどうでしょうか？

2013年度ライブラリーサポーター募集！

年度末に、活動内容を証明するアチーブメントシートがもらえますよ。大学生活のボランティア活動としての実績を形に残せるので、みなさんのご応募お待ちしております！！

工大太郎・・・「このあいだ図書館で面白い本見つけたよ！」

工大花子・・・「へー、どんなの？」

工大太郎・・・「あのね・・・チーズケーキの本だよ！！」

工大花子・・・「チーズケーキ？！そんなのあるの？」

図書館にあるのは専門書だけじゃ

ないのねー（^ω^☆

工大太郎・・・「そうなんだよー。図書館には専門書のほかにも意

外な分野の本がそろっているんだよ☆

工大花子・・・「じゃあ、もっとチーズケーキのこと知りたいわ。

サポーターは図書館の活用方法もちろん知っているぜ!!!

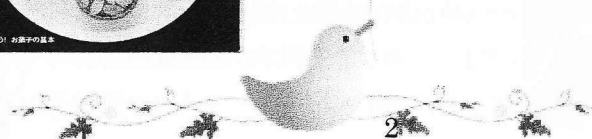
ということで何を隠そう今回のテーマは…そう。

チーズケーキ特集です！！笑

今回、工大太郎が見つけた本はこれ！！



『お菓子の学校』長澤路子/編
(株) 学習研究社/発行 2008年



さっそく私たちサポーターはチーズケーキの歴史、工大太郎さんが見つけた本を参考にちょー簡単レアチーズケーキレシピ、なんと AV 室にまで足を運びケーキに関する DVD、ついには工大の近所のおいしいチーズケーキを皆さんに紹介したいと思います!! 紹介させてください!! 笑

チーズケーキの歴史

古代ギリシャのころに、フレッシュチーズを用いたタルトが存在したとする説がある。17 世紀に現在のチーズ原型がヨーロッパで確立された。

しかし、日本に普及したのは 1970 年代と遅かった。理由は 1960 年代まで冷蔵庫が普及していなかったからである。これ以降にチーズケーキも日本で爆発的に人気となった。

このような過程を経てチーズケーキは現在も愛されるケーキの 1 つとなったが、チーズの種類によってできるケーキが異なることをあなたは知っているだろうか? ティラミス、フロマージュ、ベイクドケーキがそれぞれマスカルポーネチーズ、フロマージュブラン、クリームチーズで作ることができる!!! 今日本ではチーズケーキでひな祭りの菱餅を作ったり、和菓子の分野にも登場していることがわかった!

参考:『たべもの起源辞典』 岡田 哲/著

(株) 東京堂出版/発行 2005 年

参考: <http://www.love-cake.com/cheese-rekisi.html>

参考:『チーズのレシピ』 森 節子/熊谷 真由美/著

(株) 日東書院/発行 2007 年



簡単! レアチーズケーキレシピ☆

こうゆうわけで工大太郎さんが本を読んでアレンジチーズケーキを作った!!

☆底生地

ビスケット(マリーでも可): 40g

砂糖: 小さじ 2 バター: 20g

☆チーズクリーム

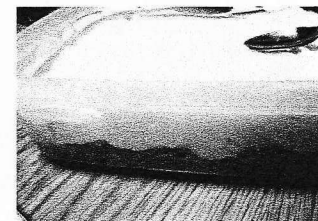
砂糖: 30g レモン汁: 大さじ 1

クリームチーズ: 130g

生クリーム: 150ml

【1 底生地を作ろう♪】

- ① ビスケットをざらざらになるまでつぶす。
- ② ボールに①を入れて、砂糖と溶かしバターを加え混ぜ合わせ、全体をなじませる。
- ③ タッパーの底に②を敷き詰め、生地を平らにし、そのあと冷蔵庫で冷やし固めておく。

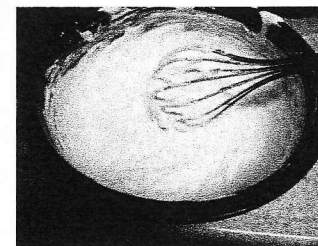


【2 チーズクリームを作ろう♪】

- ① ボールに生クリームを入れて、泡立器で泡立てる。少量持ち上げると泡立った先が垂れるくらいまでを目安とする。
- ② 別のボールにクリームチーズを入れ、砂糖を加え混ぜ合わせる。
- ③ 泡立てておいた生クリームを 3 回くらいに分けて加え混ぜ、最後にレモン汁を加える。

【3 型に入れ冷やし固める♪】

- ① 底生地を敷いたタッパーに完成したチーズクリームをゴムベラなどですくって入れる。
- ② スプーンの背で表面を平らにならす。
- ③ 冷蔵庫に最低三時間入れて、冷やし固める。



DVD 紹介

付録…チーズケーキを調べる中で図書館のAV室にケーキに関するDVDがありました。



洋菓子店
コアンドル
江口洋介 香井 優
監督：黒川 伸

「洋菓子店コアンドル」

発売元 ポニーキャニオン

発売日 発売中

価格 4,935円(税込)

©2010年「洋菓子店コアンドル」製作委員会

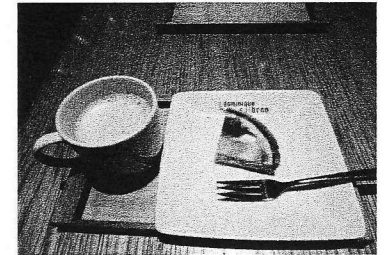
チーズケーキだけでなくほかにもおいしそうなケーキがたくさん出ている。プロが作るケーキというものをこの映画で感じられると思った。クリーム hardness、スポンジの焼き具合など、プロのパティシエのこだわりがたくさん詰まった映画である。また、主人公が苦難を乗り越えながらプロへ近づいていく話で、私も努力しなければと思った！

大学生といえばフィールドワークが大切だ!!

チーズケーキ店で現地調査をした!

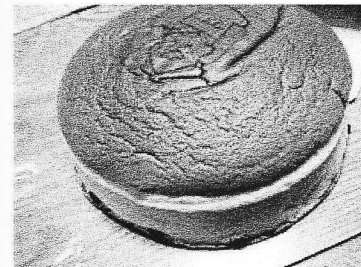
王道♪ベイクドチーズケーキ

出てきたときのサイズにびっくりしました。すごく小さくてかわいかったです。濃厚なチーズが最高でした。もちろんとてもおいしかったです。カフェオレととてもあいました。



-カフェドミニクサブロンより (LUCUA B1F)-

ふわふわ♪スフレチーズケーキ



ひとたびチーズケーキを食べるとふわとした口解けに、ついついフォークが止まらなくなります。底にはアクセントとなるレーズンがちりばめられており、飽きが来ないおいしさです☆
-りくろーおじさん より-

図書館を活用したらチーズケーキがもっと好きになった!
やっぱ調べる時は図書館活用するべきだな!!!

大阪工業大学図書館フリーペーパー
「Libe!」No.5 (2013.2)
編集発行：ライフライリーサポーター