

# KUKKU



## 無添加パウダー RECIPE

TAKE FREE  
VOL.01

### ルリジューズ & カップケーキ

市販のシューやケーキをかわいくアレンジ!  
仏語で“修道女”的意味をもつルリジューズは、  
パリのトラディショナルなお菓子です。

材 料 ルリジューズ12個分 & カップケーキ12個分  
※ ルリジューズのみの場合は18個分  
※ カップケーキのみの場合は36個分

市販のプチシュー

市販のミニカップケーキ（直径4cm程度のもの）

ホワイトチョコレート——70g

KUKKU ストロベリーパウダー——10g

ホワイトチョコレート——70g

KUKKU マンゴーパウダー——10g

ホワイトチョコレート——70g

KUKKU ブルーベリーパウダー——5g

※チョコレートは刻むかフェーブ状やタブレット状のものが  
むらなく溶けて使いやすい。

飾り用にアラザンやスプリングル、ミニ旗など



作り方 ※ 温度計をご用意ください。きれいにつくるコツはチョコレートの温度。45度前後をキープすれば、テンパリングしなくとも上手に仕上がります。

#### ルリジューズの作り方

- 左記写真のようにチョコレートと各種パウダーをそれぞれボールに計量する。
- ここからは、パウダー1種類ごとに仕上げる。  
チョコレートとパウダーの入ったボールを湯煎にかけ、まずは7割がたチョコレートを溶かしたら、湯煎からはずして予熱でチョコレートを溶かす。全部溶けないようなら再度、少しだけ湯煎にかけて完全に溶かす。完全にチョコレートが溶けたら、温度計で温度を測る。45度前後ならOK。（チョコレートを急激に溶かして温度を上げ過ぎてしまわないように注意）温度が低いようなら再度、湯煎にかけて45度に調整する。
- プチシューの上部にチョコを塗り、その上にまたチョコレートをつけたプチシューを重ね、雪だるまのようにする。  
**POINT!**  
スプーンなどで塗るよりも、シューを持って上部をチョコレートの入ったボールに直接くっつける方がきれいに仕上がります。
- チョコレートが固まらないうちに、アラザンなどを付けて完成。

#### カップケーキの作り方

- ルリジューズの作り方①・②と同じように45度にしたチョコレートをミニカップケーキに塗り、チョコレートが固まらないうちに、アラザンや旗などを飾る。



## 作り方

- 1 ボールに粉砂糖と乾燥卵白を入れて泡立て器で混ぜる。
- 2 水を加えてさらに混ぜる。
- 3 1を3等分にして、KUKKUの各パウダーを加えゴムべらで混ぜる。少しパサついて固いくらいがいい。
- 4 絞り袋に直径1mmの口金を3セット用意して、2のアイシングをそれぞれ入れ、クッキーにお好みのデザインを絞る。

**POINT!**

はじめのうち固くて絞りにくいと思っても手の温度などで次第に柔らかくなってきますので、作り方2の段階では固めに作ってください。

## アイシング クッキー

プレゼントにもぴったり!  
KUKKUならアイシングもきれいな発色に

## 材 料

※デコレーションには絞り袋と口金(直径1mm)を使用。  
※紙のコルネの使用もOK。

お好みの市販クッキー——約20枚  
(枚数はアイシングの使用量による)

粉砂糖——100g KUKKU ストロベリーパウダー——7g  
乾燥卵白——2.5g KUKKU マンゴーパウダー——7g  
水——10~15g KUKKU ブルーベリーパウダー——5g

## フルール

市販のスポンジケーキにひと手間で、華麗に変身!

## 材 料

※デコレーションには絞り袋と星口金(小)を使用。

市販のスポンジケーキ(直径15cmのもの)

生クリーム	——	800g
グラニュー糖	——	50~65g
KUKKU ストロベリーパウダー	——	60g
KUKKU マンゴーパウダー	——	10g
KUKKU ブルーベリーパウダー	——	5g

お好みのフルーツ

イチゴやバナナなど酸味の少ないものがお勧め



## 作り方

- 1 生クリームにグラニュー糖を加え、8分たてにホイップする。(8分たて:泡立て器でクリームを持ち上げた時、角が立つくらい)
- 2 1をストロベリー用に400g、マンゴー用に200g、ブルーベリー用に200gボールに分ける。
- 3 2にパウダーを入れ、泡立て器で均一に混ぜる。
- 4 市販のスポンジケーキを2枚にスライスし、スポンジを1枚を回転台の上にのせる。
- 5 ストロベリーパウダーのクリーム4分の1を4のスポンジに塗り、フルーツのスライスを並べる。真ん中にフルーツをのせるとカットしにくくなるので注意。
- 6 上からもフルーツが透けて見えるくらいの厚さにストロベリークリームを塗る。
- 7 2枚目のスポンジをのせ、パレットナイフを使ってケーキ全体をストロベリークリームでナッペ(コーティング)する。
- 8 残りのクリームをそれぞれ絞り袋に入れ、まず側面から、下から上へと縦にクリームを全体に絞っていく。次にケーキの上面を中心からクリームを円になるよう絞っていく。
- 9 お皿に盛りつけたら完成。

**POINT!**

クリームを絞るコツはふんわりと。隣の絞りとの隙間を作らないように絞っていくときれいに仕上がります。

お好みのフルーツ



## アルカンシェル

虹という意味のとおり、KUKKUで鮮やかなラインを描いてみましょう。デザートの盛りつけがぐっと華やぎます。

## 材 料 と 作 り 方

※茶こし、綿棒、定規を使用して美しいグラデーションのストライプを描きます。

- 1 茶こしを通して、3色の粉(適量)をお皿にふるう。
- 2 綿棒を軽く湿らせて、定規を当てながら線を引く。

# KUKKU



## 無添加パウダー RECIPE

TAKE FREE  
VOL.02

### シャンティーケッキー

パステルカラーのクリームを絞って  
市販のクッキーをかわいく変身！

材 料

※絞り出し袋と星口金(大)を使用。

クッキー——直徑4cm位なら5~7枚  
直徑2cm位なら20~30枚  
お好みのKUKKUフルーツパウダー——適量  
生クリーム——100 g  
グラニュー糖——10 g  
※グラニュー糖はお好みで増やしてください

冷凍しても  
アイスにしても  
美味しいレシピ  
賞味期限1週間

#### 作り方

- 1 生クリームにグラニュー糖を加えて、ハンドミキサーでホイップする。
- 2 お好みのフルーツパウダーを加えて、ミキサーの羽を本体から外して手動で混ぜる。(電源をいれて混ぜるとふんわり感がなくなってしまう)
- POINT!  
フルーツパウダーの目安は、生クリーム100g・グラニュー糖10gに対して、マンゴーパウダーなら20g、ストロベリーパウダーなら15g、ブルーベリー5g、コーヒー3g。お好みで増減してください。
- 3 クリームを絞り出し袋にいれ、クッキーの上に星口金で絞って完成。



#### 作り方

- 1 シャンティーケッキーのレシピでつくったクリームを食パンにサンドし、食べやすい大きさに切る。

#### POINT!

生クリームをホイップクリームにしてからKUKKUを加えると、ふんわり軽い舌触りになります。液体状の生クリームにKUKKUを加えてから泡立てる方法だと、バタークリームやクロテッドクリームのような重量感になり、こちらもお手軽におススメです。

### シャンティーサンド

シャンティーケッキーをサンドイッチにアレンジ。  
ピクニックにもぴったりの春色サンド。

#### 材 料

サンドイッチ用食パン——適量  
お好みのKUKKUフルーツパウダー——適量  
生クリーム——100 g  
グラニュー糖——10 g  
※グラニュー糖はお好みで増やしてください

冷凍しても  
アイスにしても  
美味しいレシピ  
賞味期限1週間

#### POINT!

シャンティーサンド、シャンティーケッキーともに冷凍可能。  
冷凍するときは甘めがオススメです。



## 作り方

- 1 板ゼラチン 5g を氷水に浸してふやかす。
- 2 牛乳 200g、グラニュー糖 20g、KUKKU ストロベリーパウダー 30g をお鍋に計量する。
- 3 2をホイッパーで混ぜ、クリーム状にする。
- 4 3を火にかけて軽く温め、1の板ゼラチンの水気を絞って加え混ぜる。
- 5 4に牛乳 200g を加え混ぜ、グラスに流し入れて冷蔵庫で冷やし固める。
- 6 シロップを作る。お鍋に水 100g とグラニュー糖 60g を入れて火にかけ、沸騰させる。冷めたらアーモンドエッセンスを 6~8 滴ほど加え混ぜ、冷やし固めた 5 に注ぐ。
- 7 お好みでフルーツやミントを飾って完成。

## ストロベリー杏仁

ストロベリーパウダーの甘酸っぱさが  
さわやかな杏仁ゼリーです。

## 材 料

※深さのあるグラス 4~6 個分

KUKKU ストロベリーパウダー —— 1袋 (30g)

板ゼラチン —————— 5g

牛乳 —————— 400g

※牛乳 200g・生クリーム 200g のレシピもオススメ

グラニュー糖 —————— 20g

グラニュー糖 (シロップ用) —————— 60g

水 (シロップ用) —————— 100g

アーモンドエッセンス (シロップ用) —————— 適量

※アーモンドオイルではない

お好みで飾り用のミントやフルーツ



## マンゴー レアチーズタルト

マンゴーパウダーの華やかな香りを楽しむ、  
お洒落なタルト。

簡単にデコレーションが楽しめるので  
親子でのケーキ作りにぴったりのレシピです。

## 材 料

※使い捨ての絞り袋を 2 つ使用。

※ビニール袋を 2 枚使用。

料理用のビニール袋なら 1 枚でOK。

市販のタルト生地 —————— 直径 15cm 1台  
(直径 18cm なら 2 倍の材料でお作りください)

KUKKU アルフォンソマンゴーパウダー —— 1袋 (30g)

※パウダーは 10g と 20g に分けて計量

マンゴー (生の果実がなければ缶詰でも) ——— 1/2 個

クリームチーズ —————— 100g

グラニュー糖 —————— 40g

※グラニュー糖は 30g と 10g に分けて計量

生クリーム —————— 100g



公式ホームページでもレシピ公開しております  
<http://www.pfforest.com/kukku/>

落合先生のケーキ教室シェ・オチアイ公式ページは  
<http://www.chez-ochiai.com>



## 作り方

- 1 ビニール袋を 2 枚重ね、クリームチーズ 100g、KUKKU マンゴーパウダー 10g、グラニュー糖 30g を入れ、手でもみ混ぜる。
- 2 1 の袋の底角をカットして、タルトに絞りいれて、スプーンで平らにする。
- 3 マンゴーの皮をむき、スライスして 2 に敷きつめる。
- 4 生クリーム 100g にグラニュー糖 10g を加えて、8 分たてにホイップする。(泡立て器でクリームを持ち上げた時、角が立つくらい)
- 5 4 の 2 分の 1 量を絞り袋に入れて絞り出しが直径 1cm くらいになるようにカット。
- 6 4 の残り 2 分の 1 にマンゴーパウダー 20g を加えて泡立て器で混ぜ合わせる。こちらも絞り袋に入れ、絞り出しが直径 1cm くらいになるようにカット。
- 7 3 の上に 5 と 6 のクリームがだいたい交互になるように丸く絞って完成。



# KUKKU



自然が生んだ、果実の絃具。

KUKKU は天然素材 100% の無添加フルーツパウダーです。

溶けやすく、色あざやか。お菓子づくりに最適です。

# KUKKU



## 無添加パウダー RECIPE

TAKE FREE  
VOL.03

### ふんわり！かき氷ソルベ

シロップ代わりにKUKKUをかけたら、ソルベみたいにふんわり溶けのかき氷に！

#### 材 料

牛乳 200ml  
練乳 30g  
好みのKUKKUフルーツパウダー



#### 作り方

- タッパーなどの容器に牛乳と練乳を入れ、よく混ぜ合わせる。  
フタをして、冷凍庫で凍らせる。  
※糖分で凍りにくいので2日から3日ほど凍らせていただくとしっかりと固まります。
  - 凍った1を、かき氷機で（またはフォークで削って）かき氷状にする。
  - 器に盛り、好みのKUKKUフルーツパウダーをかけて完成！
- POINT!**  
水で作った氷を削ってKUKKUとグラニュー糖をかけるだけでも美味しいかき氷ができます！



### ココナッツとカフェのグラニテ

甘いココナツの香りとコーヒーのほろ苦さが、夏にぴったりのトロピカルデザート！

#### 材 料

牛乳 少しアルコールの効いた大人向けレシピです  
ココナツリキュール 各好みの分量  
KUKKUコーヒーパウダー



#### 作り方

- 牛乳にココナツリキュールをお好みの量加えて（甘みがたらないようなら砂糖を加える）冷凍庫に入れる。凍ってたらスプーンで全体を混ぜる。しっかりと凍らせたらスプーンで削り取って（またはかき氷機にかけて）グラスに入れ、KUKKUコーヒーパウダーをかけて完成。

**POINT!**

アルコール、糖分で凍りにくいので、2日から3日かけて凍らせていただくとしっかりと固まります。

KUKKUオリジナル・デコレーション

## リボン2段ケーキ

市販のバームクーヘンが豪華なデコレーションケーキに変身!  
パーティーやお祝いの主役ケーキにどうぞ。

材 料 ※デコレーションには絞り袋とギザ刃口金を使用。

### A 【リボン用の生クリーム】

生クリーム 100g  
お好みの KUKKU フルーツパウダー 15g



B お好きなバームクーヘン直径 18 cm 1つ、直径 8 cm 2つ

C 【コーティング用の生クリーム】 生クリーム 200g に 20g のグラニュー糖を加えてゆるめの 8分たてにホイップしたもの

D お好みのデコレーション素材（フルーツやアラザン、チョコレートなど）



### クリームの作り方 (A)

ボウルに液体の生クリーム 100g とお好みの KUKKU フルーツパウダーを入れ、ホイッパーで固く泡立てる。  
(写真はストロベリーを使用)

#### POINT!

最初はダマになりますがすぐに滑らかにな creamy 状に変わります。  
絞れる固さまでしっかりとホイップして仕上げます。



### デコレーションする

- バームクーヘン直径 18 cm を C でコーティングする。直径 8 cm のバームクーヘンは 2 つ重ねて高さを出し C でコーティングする。
- コーティングした直径 8 cm のバームクーヘンを直径 18 cm のバームクーヘンにのせる。
- ギザ刃口金の絞り袋に A を入れ、上からリボンのように絞る。
- D を飾って完成！



### 作り方

- ドレッシングをつくる。  
白ワインビネガーで KUKKU ストロベリーパウダーと塩を溶かす。エキストラ・ヴァージン・オリーブオイルを加えてよく混ぜ合わせる。
- 帆立貝柱は厚みを三等分にスライスする。ベビーリーフは洗って水気をよく切る。
- 1 のドレッシングを皿に敷き、その上にスライスした帆立貝柱を並べる。ベビーリーフを上にのせ、あればピンクペッパーをあしらう。

### 材 料

帆立貝柱（刺身用）6 個  
ベビーリーフ 適量

Vol.03 特別企画  
野菜ソムリエ  
井上憲子先生の  
お料理レシピ

#### 【ドレッシング】

KUKKU ストロベリーパウダー 大さじ 3  
エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル 大さじ 1  
白ワインビネガー 大さじ 1  
塩 少々  
あればピンクペッパー 適量

#### 井上憲子先生のプロフィール

日本野菜ソムリエ協会認定野菜ソムリエ・調味料ジュニアマイスター・高知野菜サポーター。「旬の食材を美味しく手軽に食卓に」をコンセプトに手軽なレシピを提案する他、カルチャーセンターなどでセミナー講師も務める。