



チョコテリーヌ

材料と12個分の分量

ミルクチョコレート	200g
食塩不使用バター	100g
グラニュー糖	30g
全卵	150g
生クリーム(a)	100g
生クリーム(b)	12g
食紅(赤)	適量
生クリーム(c)	12g
食紅(黄)	適量
生クリーム(d)	6g
抹茶	0.06g
フルーツジャム	12g

1個当たりの栄養成分

エネルギー	231kcal
たんぱく質	3.5g
脂質	18.3g
炭水化物	12.7g
食塩相当量	0.2g

作り方

- ①ミルクチョコレートと食塩不使用バターを湯せんにかけて溶かし、グラニュー糖を加えて混ぜながらさらに溶かす
- ②卵を溶き、3回程度に分けて①に加え、都度混ぜ合わせる
- ③生クリーム(a)を②に加え、混ぜ合わせたら、クッキングシートを敷いた18cmパウンドケーキ型に流し入れる
- ④③をスチーム20%・140℃に設定したスチームコンベクションオーブンで13分程度加熱する。ハードー5℃に設定したプラスチックで60分急速冷却する
- ⑤④を型からクッキングシートごと外し、常温程度まで戻して均一な軟らかさにする
- ⑥食紅(赤)(黄)と抹茶をそれぞれ水(分量外)で溶き、生クリーム(b)～(d)を加えて、角が立つくらい泡立てる
- ⑦⑥をカットし、皿に盛り付ける。④をそれぞれ絞り袋に入れ、花や茎の形に絞り出し、フルーツジャムを添える

ポイント

作り方④の焼き加減は、パウンドケーキ型を揺らし生地の中が少し揺れる程度。固まるくらい加熱してしまうと、硬すぎるので注意する。

手づくりおやつは必ず多職種※による試食を行います。院内全体で食支援に取り組み、嚥下障害の有無にかかわらず全利用者さんが安全に楽しむことで、QOL向上をめざしています。

特別な材料は使わずに、焼き加減や温度調整の工夫で、しっとりなめらかに仕上げています。また、濃厚な味わいで、味覚が低下した方にもチョコレートの深みを感じていただけます。

要介護度4以上、年齢75歳以上で嚥下機能の低下した利用者が多い介護医療院陵北病院では、栄養科だけではなく、医師・歯科医師・看護部・言語聴覚士等の多職種で連携し、月に1回手づくりおやつを提供している。今号は広い食形態で提供できるチョコテリーヌを紹介する。

テーマ

嚥下



介 護医療院を擁する当院では、できるだけ長く経口摂取を続けられるよう嚥下食に力を入れていきます。普段のおやつがゼリーやムースの方にも、皆と同じケーキを食べてもらいたいという思いから、チョコテリーヌのレシピを考案しました。

しっとり濃厚なチョコテリーヌ



前列右から藤倉葵さん、村野久実子科長、尾形恭世さん、後列左から栗原杏菜さん、近藤久美子さん、雨宮博美さん、木内良子さん（ほか、栄養士1人在籍）

医療法人 永寿会 陵北病院
介護医療院 陵北病院（東京都八王子市）