

EVENT 2ページ目



レシピの紹介

NEWS 3ページ目



デザートパラダイスの様子

11月のデザートパラダイスは、旬のりんごをたくさん使ったリンゴ尽くしメニューです。りんごの良い香りとスッキリ甘い味わいで、気持ちしが和む時間となりました。今月も召し上がれ！



コーヒープリン



チョコレートのプレート



蒸しケーキ

11月の
平成デイサービスの
普段のデザート
3品をご紹介します。

SCHEDULE



スケジュール

☆デザートパラダイス☆

12月19日 (月)

1月24日 (火)

☆おすすめデザートの日☆

1月9日(月)～14日(土)
ホットドリンク週間

※撮影時の演出として一時的にマスクを外している写真があります。



アップルパイ (1枚分)

●材料●

- A ・冷凍パイシート 2枚
・卵黄 1個
- B ・リンゴ（鮮度の良いもの）3~4個
・砂糖 120 g
・バター 40 g
・リンゴジュース 100 g
・干しぶどう（水でふやかす）適量

デザートパラダイスで提供した
アップルパイのレシピを、
調理師が家庭用の分量に
してくれました！

- ①リンゴは8等分にして厚めのイチヨウ切りにカットします。
- ②テフロンフライパンに砂糖を入れ、キャラメル色になるまで熱します。
- ③キャラメルに①を入れ炒め合わせて水分を出し、リンゴジュースも入れます。
- ④煮詰めた③にバターを入れよく混ぜて乳化させていきます。
- ⑤液分が煮詰まったら、甘さが足りないようなら分量外の砂糖を足す。
- ⑥干しぶどうを加えてフィリングの出来上がり。
- ⑦天板にパイシートを敷き⑥のフィリングを盛る。
- ⑧上からレースカットしたパイシートを被せ、4辺の合わせ目をフォークで圧着する。
- ⑨刷毛で卵黄を塗って焼き色をつけやすくし、180度のオーブンで25~30分焼いて完成。



★カフェ都筑のりんご狩り★

- ・ホッとアップルジュース
- ・青リンゴのゼリー
- ・りんごのパウンドケーキ
- ・焼き立てアップルパイ

今月の
この人



PERSON

「おいしい笑顔、写真館」



<編集後記>

「楽園通信」はいかがでしたでしょうか？「食べてみたいなあ」というデザートがあったら嬉しいです。今後も、ヴィラ都筑自慢のデザートをたくさん掲載していきます。次号もお楽しみに！



ヴィラ都筑

当施設では、特別養護老人ホーム(ユニット型)、ショートステイ、デイサービスなどの介護保険サービスを提供しています。

当施設サービスの特長



看護師や介護スタッフが24時間体制で、食事、排せつ、入浴など、日常生活の介助、健康管理をサポートします。



一時的にご自宅でのお世話が難しいときに、施設で生活いただけます。「もうひとつの家」としてご利用ください。



要介護認定を受け、日中の入浴・食事・レクリエーション・機能訓練を提供し、地域での安心な生活を支援します

営業のご案内

営業日：月～土曜・祝日
営業時間：9:00～16:30

お問い合わせ

☎ 045-593-2800
FAX 045-593-3001