

おかしてつくる  
至福のひととき





## ロールケーキ

話題のスイーツも、手作りして簡単にお家カフェを満喫。天ぷら粉を使えば簡単にきめ細やかなふわふわスポンジが出来ちゃう。季節や気分で中身を変えてみるのも楽しいですね。

\*材料(30×30cm鉄板1枚分)

たまご M4個

砂糖 80g

天ぷら粉(黄金) 60g

薄力粉、スーパーバイオレット  
でも代用可能ですが、通販でし  
か手に入らないかも！



1 卵をボウルに入れ、ハン  
ドミキサーで解してから砂糖  
を加える。



2 ハンドミキサーの強で思いつ  
きり泡立てる。ミキサーで描い  
た模様がくっきり残るようになる  
まで泡立てる。(もつたりする  
程度では駄目!メレンゲレベルに!)



3 天ぷら粉を入れ、ハンドミキサー「強」で軽く混ぜてから（飛び散るのを防ぐ為）「強」にして混ぜる。完全に混ざったら混ぜるのを止める。（大体30秒程度。混ぜすぎるとふんわり感が減るので要注意！）



4 最後にゴムべらで全体をざつと混ぜてから鉄板に流す。（流した時に、ならすのが困難な程とろみがないなら混ぜ不足。全く表面をならす必要がないなら混ぜ過ぎ。）

190度のオーブンで8～9分焼く。



5 焼き上がりを待っている間に、中身の具材を切る。（今回は栗の甘露煮を使いました）

生クリームを好みの甘さにし、ホイップしておく。



6 竹串を刺して何もついてこな焼き上がり。鉄板を40～50cmのところから「パン！」と落とす。（縮み防止の為）



7 あら熱がとれるのを待たずに、すぐにピニールを被せる。（ラップでも応用可）ピニールの内側に水滴がつくが特に問題はない。完全に冷めるまで放置。



8 ホイップした生クリームをまんべんなく塗る。



9 好きな具材を乗せて、丁寧に巻いていけばできあがり。



ガールド・ファンション 風

# トーナツ



# 翌日でもカリッ！ ふさっくさくのドーナツ☆西のチエ～コ店の味を、自宅で簡単に♪

## \*材料――――――

無塩バター…30g  
砂糖………80g  
卵…………1個  
薄力粉………200g+a  
BP…………小さじ1  
バニラオイル（適量）  
揚げ油（適量）  
板チョコ（適量）



1 やわらかくしたバターに砂糖を入れてかるくホイップ。



2 卵とバニラオイルを入れて、混ぜる。



3 別のボウルに、合わせてふるった粉類を入れる。



4 2に3を加えて、こねないように材料をへラで混ぜていく。



5 ボロボロになって混ざってきたら、手でぎゅっとひとつにまとめる。冷蔵庫でしばらく寝かせる。



6 厚さ8mm, 23cm×15cmぐらいにのばし、型を抜いたら竹串でぐるっと一周線を描く。



7 170℃で両面キツネ色に揚げる。



8 割れ目を下に向けて、頃合いを見ながら裏返し、出来上がり♪



# アイスボックスクッキー



サクッとした食感に、ほんのり広がる甘さ。誰もが大好きなクッキーも市松模様でお洒落に変えて。お好みで型抜きをしても楽しいですね。

- ・プレーン生地は薄力粉にベーキングパウダーを加え、振るておく。
- ・ココア生地は、ココアと薄力粉、ベーキングパウダーを混ぜ振っておく。
- ・卵は割り解かしておく。
- ・バターは室温に置き、柔らかくしておく。

\*材料 (60枚程度)

プレーン生地

無塩バター	120g
食塩	ひとつまみ
グラニュー糖	60g
卵	1/2個
薄力粉	210g
ベーキングパウダー	小さじ1/3



ココア生地

無塩バター	120g
食塩	ひとつまみ
グラニュー糖	60g
卵	1/2個
薄力粉	190g
ココア	20g
仕上げ-わげパウダー	小さじ1/3
グラニュー糖	適量

仕上げ-わげパウダー 小さじ1/3



- 1** 2つのボウルを用意し、それぞれバターを入れます。

- 2** バターに塩を加え、クリーム状になるまで練ります。



- 3** グラニュー糖を3回に分けて入れ、白っぽくなるまで練り混ぜます。



- 4** 卵を入れて混ぜ、振るっておいた薄力粉を入れて再びへラでしつとりまとまる様に混ぜます。

(ココア生地も同様)



- 5** 各々平らくしてからラップで包み、冷蔵庫で30分寝かせる。適当に分け、チョコチップや紅茶入りを作つても楽しいですね。

- 6** ラップを外して、棒状に好みの模様を作り、再びラップして冷蔵庫へ入れて冷やし固める。(とき卵をハケで塗つてノリ代わりにすると綺麗にくっつきます)



- 7** 固くなったら、6mm程度の厚さに切ります。(切りにくい場合、冷凍庫で10分程冷やす) オーブンを160度で余熱する。

- 8** オーブンシートを敷いた鉄板に均等になるように並べ、グラニュー糖をまぶし、160度のオーブンで20分程焼く。

とってもかいたん！

ブリノ



# とろ~りふんわりプリンも、蒸し器を使わずに簡単に作れちゃう。

## 材料

(5~6個分)

卵……………2個  
卵黄……………2個分  
砂糖……………70g  
牛乳……………400cc  
バニラエッセンス……………少々

カラメルソース  
砂糖……………大さじ5  
水……………大さじ2



1 砂糖と水を耐熱容器に入れて、スプーンで軽く混ぜる。ラップをかけずに600Wに設定したレンジに約3~4分入れる。



3 卵と卵黄、砂糖を泡立て器でよく混ぜ合わせ、人肌より少し熱めにあたためた牛乳を少しづつ加え、バニラエッセンスも加え混ぜる。



2 濃い焦げ色がついたら、バターを塗った型の底に流す。



4 ざるを使って、生地をこす。ここでとろけるように滑らかなくちどけに仕上がる。



5 型に生地を流し込み、蒸し器で蒸す。(蒸し器の代わりに鍋でも大丈夫! 底が平らな鍋に湯を張って、直に置く。布巾で包んだ蓋をして、強火で1分。弱火で20分弱蒸して火を通す。)



マカロニ

For you.   
My sweet heart.



毎日の朝食やちょっとしたおやつに♪  
ホットケーキミックスを使って簡単カフェマフィン♪

## 材料

ホットケーキミックス ..... 200g  
 たまご ..... 2 個  
 バター ..... 100g  
 牛乳 ..... 50ml  
 砂糖 ..... 大さじ 3  
 シナモンパウダー ..... 小さじ 2  
 レーズン ..... 50g



**1** バターは耐熱容器に入れ電子レンジで30秒加熱する。



### ③ シナモンを加え混ぜる。



2 ボールにたまごを割りほぐし、砂糖、牛乳、(1)を順に加え、泡立て器でよく混ぜる。



4 ホットケーキミックスを加え、へ  
ラでさっくり交じる。



**5** レーズンを加え、スプーンで混ぜる。カップの7分目くらいまで入れ、上にシナモン（分量外）を好みで振りかける。



**6**  
カップを鉄板に乗せ、190度に予熱しておいたオーブンで15~20分焼く。

しっとりなめらか  
生チョコ



レートケート

## \*材料

### ●スポンジ

卵白……4 個  
グラニュー糖……160g  
卵黄……4 個  
薄力粉……107g

★ 牛乳……67cc  
バター……40g  
純ココア……26g

### ●チョコレートクリーム

生クリーム……265cc  
ミルクチョコ……265g

### ●仕上げ

純ココア（ココアパウダー）……適量



1 型にクッキングシートを敷く  
(型にサラダ油を塗ってから敷くと◎)



2 ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーでほぐすように泡立てる。



3 泡の大きさが全体に揃ってきたらグラニュー糖を半分加え更に混ぜ合わせる。



4 ふわふわになったら残りのグラニュー糖を加え、きめ細かくツヤのあるメレンゲを作っていく。



5 ハンドミキサーを持ち上げた時、メレンゲが立ったらok!  
卵黄を入れ混ぜ合わせる。



6 薄力粉をふるいにかけながら加える。



7 ゴムべらを立てて、底から生地をすくい上げ、生地を切るようにさっくり混ぜ合わせる。(絶対に練らないように!)



8 耐熱容器にバターと牛乳を入れ、ラップをしてレンジで温め溶かす。



9 温まったら、ココアを茶こしでふるいにかけながら加え溶かす。



10 9を少しづつ回し入れ、生地をすくいあげるように手早く切るように混ぜ合わせる。



11 型に生地を流し込む。(ボウルに残った生地はふくらみが悪いので、火の通りが早い型のまわりに流し込む) 型を少し高いところから4~5回落として空気抜きをする。



12 170度に温めておいたオーブンで30~40分焼く。焼けたらすぐに型ごと20~30cmの高さから1回落とし、焼き縮みを防ぐ。台の上に濡れ布巾を敷く。



13 型から外し、クッキングシートを外したら、もう一度型をかぶせて2~3分おく。



14 スポンジを3枚にスライスする。(スライサーがない場合、竹串で均等になるように印をつけていく)



15 鍋に生クリームを入れ、弱火で温めた後、細かく刻んだチョコレートを加えて焦げないように溶かす。



16 好みでブランデーを入れて、  
チョコレートクリームがトロッ  
とするまで混ぜとかす。



17 軽くホイップして、ゆるす  
ぎないクリームになったらたっ  
ぱり乗せてぬっていく。



18 三枚全てにチョコクリーム  
をぬったら、側面も綺麗にぬる。  
(たっぷり！)



19 茶こしでココアパウダーを  
振りかけ、できあがり。



THANKS!!!

\* 参考文献 ,HP

<http://www.katch.ne.jp/~takeda/cook/aisu-cook.htm>

<http://www5f.biglobe.ne.jp/~kunimanga/>

<http://cookpad.com/recipe/1222552>

<http://cookpad.com/recipe/375604>

<http://cookpad.com/recipe/282831>

主婦の友

ひとつを、  
ほお張るし  
あわせ。

編集 / 写真 青木香帆

