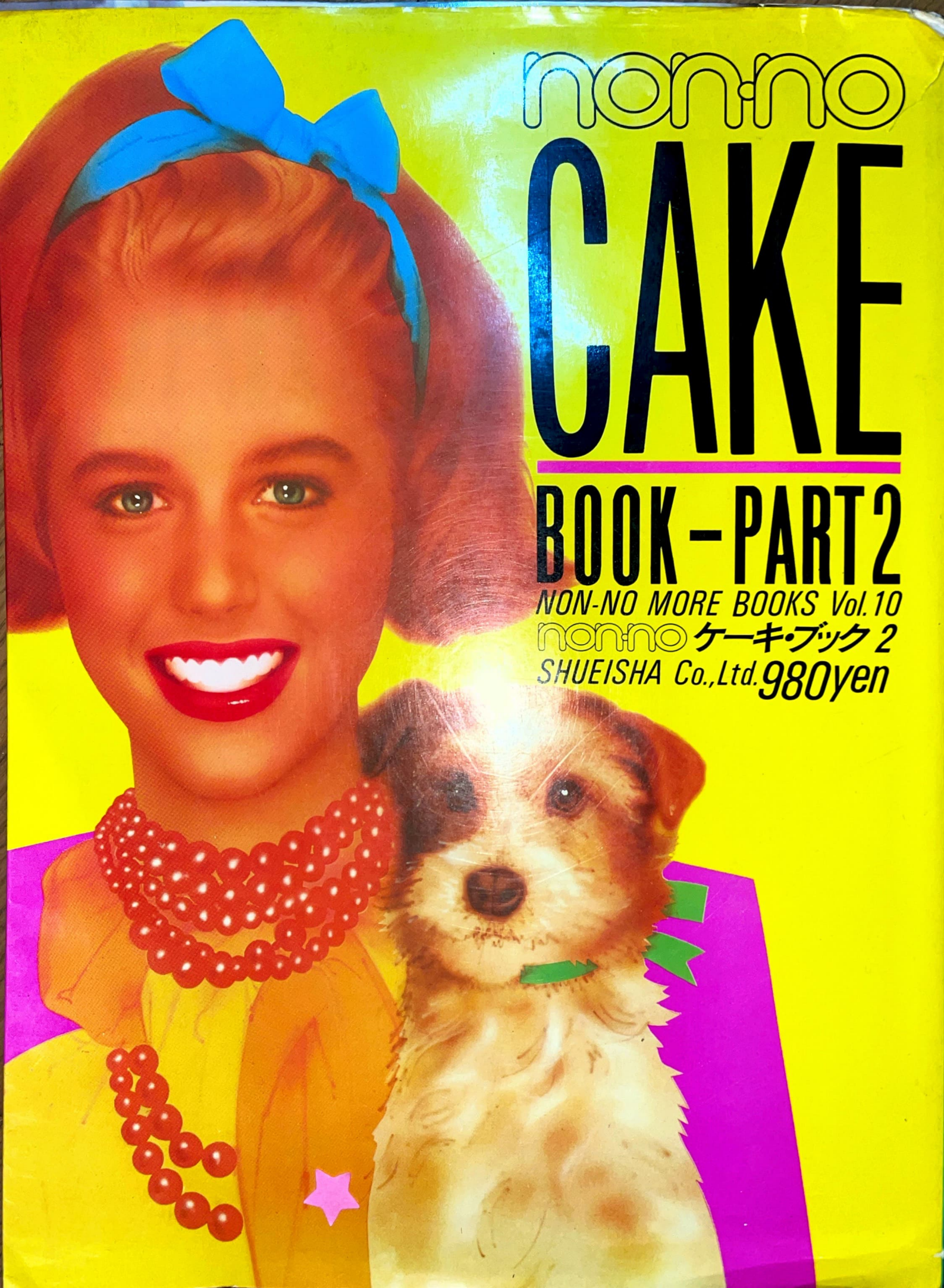




non:nono

CAKE

BOOK - PART 2

NON-NO MORE BOOKS Vol.10

non:nono ケーキ・ブック 2

SHUEISHA Co., Ltd. 980yen

Everybody can make
a good tasting cake
like this by using
Non-no Cake Book 2.

Of course, to my boyfriend!
He has a special taste
for cheese cake.



A young man with glasses, wearing a light blue shirt, a dark bow tie, and a light blue cardigan, is sitting cross-legged on a pink background. He is holding a white bowl and a spoon. To his left is a hand-drawn plant with long, thin leaves. Above him is a speech bubble with the text "By the way, Who is that cake given to?". The background is a solid pink color with some faint, hand-drawn lines and a white diagonal stripe.

By the way, Who is that
cake given to?



WELCOME to

CONTENTS

MÄRCHEN LAND

- メルヘン・ランド・7
- あしながおじさん／農場風ドーナツ・8
- 赤毛のアン／ショートケーキ・10
- ドリトル先生航海記／糖蜜入りパイ・12
- シンデレラ／カボチャの変身ケーキ・14
- 白雪姫／焼きりんごの淡雪がけ・16
- 白鳥の湖／スワンのシュークリーム・18
- 雪の女王／
- ホワイト・チョコとシャーベット・20
- 眠れる森の美女／
- クレープと生クリーム of 年輪ケーキ・22
- ピーターパン／カスタードプディング・24

VEGETABLE LAND

- ベジタブル・ランド・31
- コーンクリームパイ・32
- ポテトケーキ・34
- ポテトのトルテ・36
- にんじんのカップケーキ・38
- キャロットゼリー・38
- さつまいものクリームグラタン・40
- さつまいものムース・41
- カボチャのケーキ・42
- カボチャのプディング・43

- おからのロッククッキー・44
- 野菜のスコーン・45

SIMPLE & EASY LAND

- シンプル&イージー・ランド・61
- マドレーヌ・62
- さっくりワッフル・63
- プラムチェリーの揚げ菓子・64
- りんごたっぷりケーキ・66
- マジック・パンケーキ・68
- オムレツ・ケーキ・69
- いちごのシャルロット・70
- ブリオッシュのスノーボール・70
- お楽しみクレープ・72
- 牛乳寒天・74
- くずきり・75
- フルーツのグラスケーキ・76
- いちごのノエル・76
- マジパンのペンギンカップル・77

COOKEY LAND

- クッキー・ランド・81
- 伝統のアメリカン・クッキーとその
- 故郷を訪ねて／セピア色の思い出よ…・82
- 母から娘へ受け継がれる／ストルツ
- ファス家のクッキーを習う・88
- トール・ハウス・クッキー・92
- パンプキン・ナッツクッキー・93
- ブラウニー・クッキー・96
- バナナ・パウンドケーキ・97
- アップル・ケーキ・97
- キャラウェイ・クッキー・98

COOL LAND

- クール・ランド・101
- 5色のカラフルゼリー・102
- パステルムース・104
- ババロア・105
- コートを着たアイス・106

Cakeland

- 107・アイスクーキ
- 108・7色アイスクリーム
- 109・アメリカンパフェ
- 110・紅茶のマーブルアイスクーキ
- 112・トロピカルアイス

PASTEL LAND

- 117・パステル・ランド
- 118・華やかなオーキッド
チョコレートクーキ
- 120・浮気なピンク・ミルフィーユ
- 120・りんごのクラクラ・コンポート
- 122・貴婦人のような真っ白の
メレンゲ・ムース
- 124・花かごのパイ
- 124・コルネの花束
- 126・メレンゲスティック
- 127・夢色メレンゲ
- 128・パステルトーンのレインボー・
マシュマロ
- 130・危険なピンクハリケーン
- 131・キュートな水玉ゼリー
- 132・ねじりん棒のペパーミントキャンデー
- 133・赤白ストライプ・キャンデー

CHOCOLATE LAND

- 135・チョコレート・ランド
- 136・エッセー／心やすらぐ場所
- 138・洋ナシとチョコレートのスポンジクーキ
- 140・シェンブルン・トルテ
- 142・オペラクーキ
- 144・星のホワイトチョコレート
- 146・チョコレートパイ
- 148・アーモンド&チョコレートプディング
- 150・チョコレートチーズクーキ
- 152・ズッパイングレーゼ
- 153・スコッチ・トリュフ
- 154・ミントのおふね
- 155・ホットチョコレートクーキ

nonno CAKE BOOK-PART2

NON-NO MORE BOOKS Vol.10

- 53・おばあちゃんの花嫁修業クッキー
- 54・蒸しクーキ
- 54・揚げ菓子
- 55・カステラ
- 56・いちごゼリー
- 56・抹茶かん
- 56・アンズかん
- 57・ラムネゼリー
- 57・りんごかん
- 58・小麦まんじゅう
- 58・梅まんじゅう
- 58・利久まんじゅう
- 59・串だんご
- 59・草だんご
- Petit Salon
- 26・誌上フォト紀行／
世界23ヶ国のカフェを巡る
- 46・田中康夫のTOKIO遊泳ガイド
／クーキと「空間移動の法則」の巻
- 48・お菓子と恋とティーセット
- 78・ハーブティーでヘルシーする
／美人の紅茶
- 99・焼きたてクッキーがおいしいお店
- 114・ときにはグラスでおしゃれして
- 156・INDEX／この本の掲載商品と取り
扱い店、撮影協力のお店一覧

海外特派取材



DUTCH COUNTRY

ペンシルバニア、ダッチ・カントリーには、昔ながらの古き良き時代が息つき、アミッシュと呼ばれる素朴な人々が本当の意味での豊かな手作りの暮らしを守っていた。そんな中だからこそ、伝統のアメリカン・クッキーが人々に愛され受け継がれている。現在、あらゆる文明の力に取り囲まれて、便利で快適な生活をしていると私たちは信じている。しかし、ふっとよぎる何かを感じたことはないだろうか？ その向かを、ここダッチ・カントリーで見つけた気がする。それは、ほっとするような人間のあたたかさであり、セピア色のかなたからよみがえってくる、懐かしく優しい懐旧曲との再会にも似ていた。

セピア色

伝統のアメリカン・クッキーとその故郷を訪ねて



ダッチ・カン트리 の思い出よ...



電気は一切使用せず ですから、このホストが外との交通の唯一の手段なのです

9月1日は、新学期の始業式。子供同士集まってる集会所校も連日登校のあったり



右がご主人、左が奥さん。1歩さがってついて行く、つつましやかな姿が印象的



さあ、隣町まで行ってくるか。このアミッシュ父さんは、やけに張り切ってます



子供を乳母車に乗せてお買い物。母子の姿は昔も今も変わりはないようです



突然、眼前に出現したふたりの乙女が乗るバギー。まるで絵のような光景でした



驚き/やあ、とカメラに向かって手を上げたおじさん。働く男の貫禄と威厳がいい



とうもろこしと並んでこれも産物。大きな葉っぱが、紙たばの原料なのです



夕日に映える納屋とたばこの情景。ちょっとした物でも絵になってる町なのです



これも登校風景。質素な服装だけれど似合っている。清潔感が子供らしくて新鮮



緑と青のシャツに黒のつりズボンのアミッシュスタイル。鮮やかな対比が美しい



オレンジジュースをかかえる婦人。そんなに急いで、どこへ何しに行くのでしょうか



草原に行く小さな恋人たち。結婚は自由恋愛から、のあり方がよくわかりました



朝早くから夕方まで、ここの人はとにかくよく働く。今もたばこ畑で雑草取りを

一同、時には宗派の人々一丸となつていそがしく働きます。そんな良き時代の暮らしを懐かしんでか、このところアメリカ各地からたくさん旅人がやってくるの聞ききました。新しい文明を拒否し続けるアミッシュの人々の徹底したシンプリライフ。ここには私たちがおき忘れてきてしまった大切なものがあるようです。



静かな風景。後ろ姿にも家族の結びつきの姿が感じられます。この変わりもアミッシュの印

納屋と白屋。ふたつ以上の建物が集まっている。これをアミッシュの集落と呼ぶ



ゆるやかな丘陵地帯とバギーの姿。これがアミッシュ・カントリーのメイン・イメージ

Warm heart communication. 自然と神と人との触れ合いを大切に生きる、アミッシュの人々と出会った

DUTCH COUNTRY



「私の住んでいるダッチ・カントリーはアメリカ東海岸のワイルダルフアイアの西、ランカスターという町を中心とした一帯をさします。17世紀から18世紀にかけて、ライン川流域に暮らしていた私たちの祖先が来て築きました。そして頑固に電化製品を一切使わずに昔ながらの生活をしているアミッシュの人々も暮らしています。古き良き時代が今なお息づく素晴らしい所です。ステラおばさんから、こんな手紙を受け取ったのが旅の始まりでした。」



笑顔がかわいい、クッキー作り名人、ステラおばさん

柔らかな曲線を描きながら、通かかなたまで広がる丘陵。さやさと心地よい音楽を奏でながら、とうとうこし畑を渡って行く風。そして高い空。ひたすらのどかで、安らぎに満ちた田園風景。突如、カタカタという音とともに一頭立ての馬車が出現!! 馬を操る

は、白いシャツにつりひも付きの黒いズボン、麦わら帽子の下に豊かな髪と厳しい瞳、深いしわを持った老人でした。これはもう映画のシーンそのもの。その車上の人々が、この後ダッチ・カントリーで何度か出会ったアミッシュの人々だったのです。聖書の、この世の中にある知恵は神にとって全て愚かなものである。を実践するプロテスタント一宗派の(全米)アミッシュの人々。こつそりその生活をのぞいてみました。というは、やはり聖書に、写真は魂を抜いてしまうものがあるからです。事実、カメラを向けると顔を隠したり子供たちなどはベエーと舌を出して逃げてしまいました。ですから、まずは望遠レンズで彼らの世界に接触を。

広大な牧場やコーン畑の一角、周囲には電線も電柱も見あたりません。花々で飾った庭先には馬車の手入れをする男の人、木陰でびん詰りをする女性たちの姿。服装は昔のヨーロッパ農民の風俗で、男性は18世紀のつば広帽に黒い背広、結婚後は髭をたくわえます。女性は19世紀流の黒のボンネットかオーガンジーの白手作りの質素なドレスを着ています。着飾るのは見栄と考えるので、ノーアクセサリー、ボタンも装飾品と見代わりにピンを使っています。

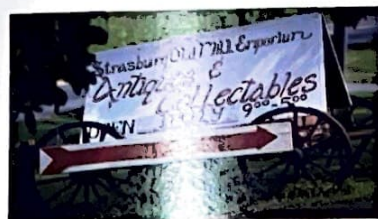
そして朝の祈りから夜の祈りまで、畑仕事、キルト、保存食作りと家族



ケースの中のアンティークドールたち。不思議な電波を送ってくるのを感じませんか？



美しき若き乙女が、ガラスの向こうから微笑みかける。絵とはいえないいいものです



アンティーク・バザールが開かれてますよ！の看板。つい立ち寄りたくなるでせう



ピンク色に染められた美少女の肖像。見ているだけでロマンチックな気分になる



ほのぼののムードの木彫りの熊と人形。これ、ステラおばさんにそっくりなんです



長期休業中のアンティーク屋さん。台所用品から農具まで生活全般がそろってるとか



心の灯がまっともるって、きっとこんなランプの灯を見て感じたにちがいない



50年代の明るくキュートなカードがいっぱい。カード、ポスターを集めた一角

▼ベティーさん、ジェーンさん、メアリーさん。それぞれ、名前前で呼んであげたくなるような、個性的な肖像です。古き良きアメリカの女性たちが、今もここにいます



紅い唇が印象的な陶器の人形の顔。他の小物の中で、やけに目立って見えました



細かなレリーフ、線画など、優雅な模様が描かれた、ランプシェード。チューリップ、鈴蘭と、形も美しく、美しい



わあッ、マネキンだ。人と間違えて思わずよけてしまいました。生きているかのようなセッティングのうまさがみごと!!



ちょっと意味ありげな看板。50年代当時には、さぞや人目をひいたことでしょう

見アクセサリー、絵画、文房具、どれもひととちを取ってしまいたくなるような、使える生活用品なのです。その中にもし気に入ったものを見つけたら、じっくりハート・トゥ・ハートの交渉を。必ずまけてくれるのです。値段もN.Y.や東京の半分以下というのですから、うれしい限りです。ちなみに

に同行のカメラマンは、45ドルのカメラを33ドルに。撮影用のガラスのお皿、1枚10ドルを3枚で25ドルに。などといった具合でした。たくさんさんのアンティークの中から選んだ品、それは、さらさらした時代を今へと結ぶかけ橋、いつまでも大切に使用したいものです。



アミッシュの人々の姿を求めつつ、ダッチ・カントリーを車で走り続けていると、「Paradise(天国)」「Bird in Hand(掌中の鳥)」「Blue Ball(青玉)」「Fertility(肥沃)……」など連想ゲーム風の店名のついた小さな町があります。どの町もやっぱりコーン畑の間にぼつりとあるのですが、その名前とアミッシュの人々の姿が、アミッシュの町を歩くと、現代という尺度では計ることのできないイメージの世界に入り込んでしまいます。

この印象をさらに深める大フェスティバルと出会ったのです。それは日曜ごとにダッチ・カントリーの幾つかの場所で開催されるアンチック・バザールでした。



所狭しと品物が並んだアンチック・バザールの一角



アンチック・バザールの一角

林の木立の下に数十軒のお店が並んでいます。お店の主人は、売れても売れなくてもいいさあ、なんて調子で、まるで商売がなし。隣のひと話し込んでいたり、おいしそうなお弁当などをばくついていたりする。また、気に入ったものを見つけたのか、大きな袋をかかえて、満足そうに車へ向かう人もいます。こんなバザールが、巨大な倉庫の中、屋外にと、全部で500近い業者や個人が集まってきて催されるのです。それらの店、一軒一軒の品には、いわゆる骨董品にありがちなものとすました印象はありません。少し前の人々が愛使していただろうと思われる古いその頃の雰囲気を漂わせるものばかりです。たとえば、代々使用した台所用の鍋、光沢に年輪を感じさせる家具類、納屋の奥からひっぱり出してきた農機

DUTCH COUNTRY

日曜ごとに開かれる大アンチック・バザール。伝統の品々が、今でも生活を彩る実用品として愛されていた



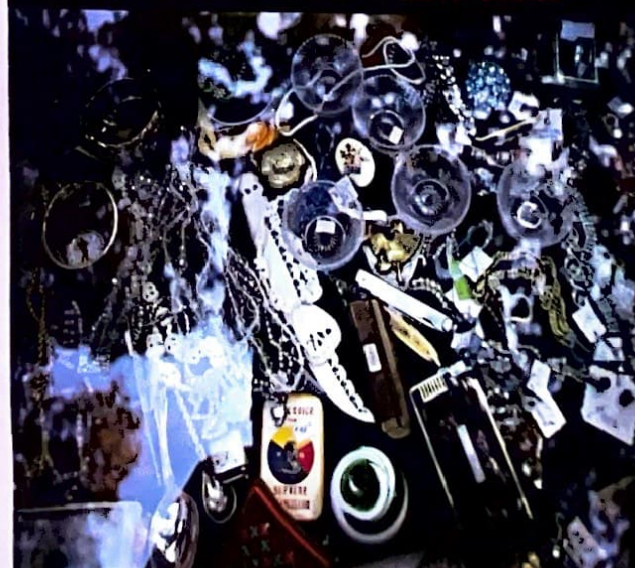
思い出を運ぶかのように、とりどりの光を通す色ガラスのアンチックりん



過ぎ去った恋を懐かしむ、そんな情景に染めた田舎屋さんのコーディネート



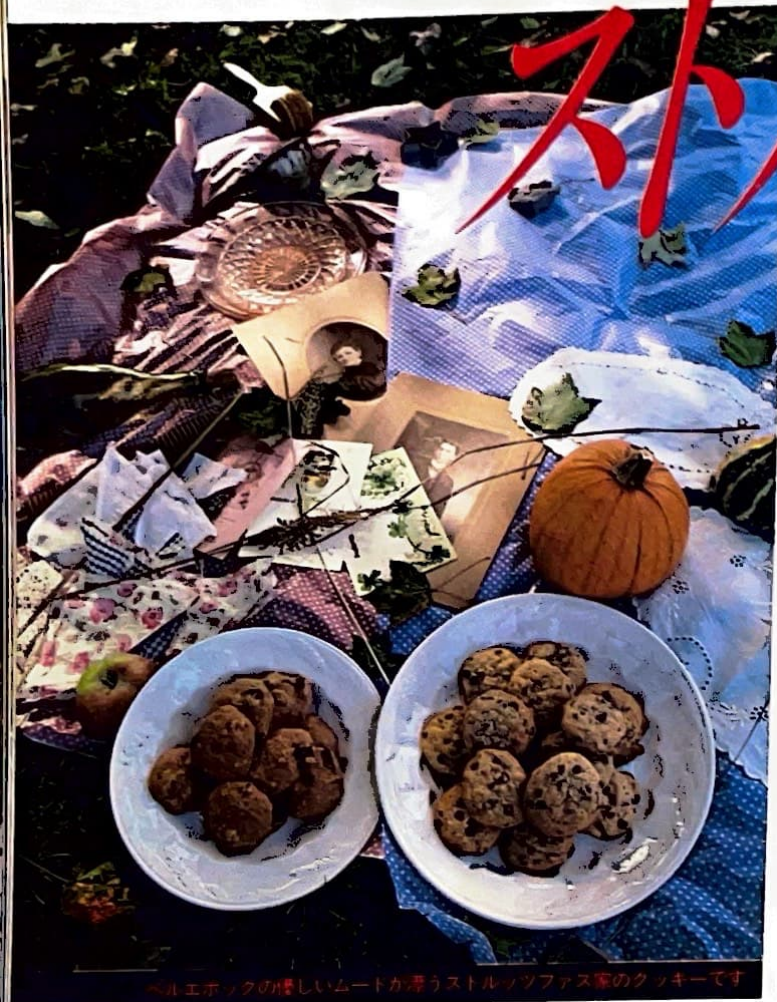
木立の下の大フェスティバル。木造レース会場に建て、自然の中でよみがえる



それぞれが物語を持っている。ケースの中に入ると見えなくなってしまいます

ストルツァ

母から娘



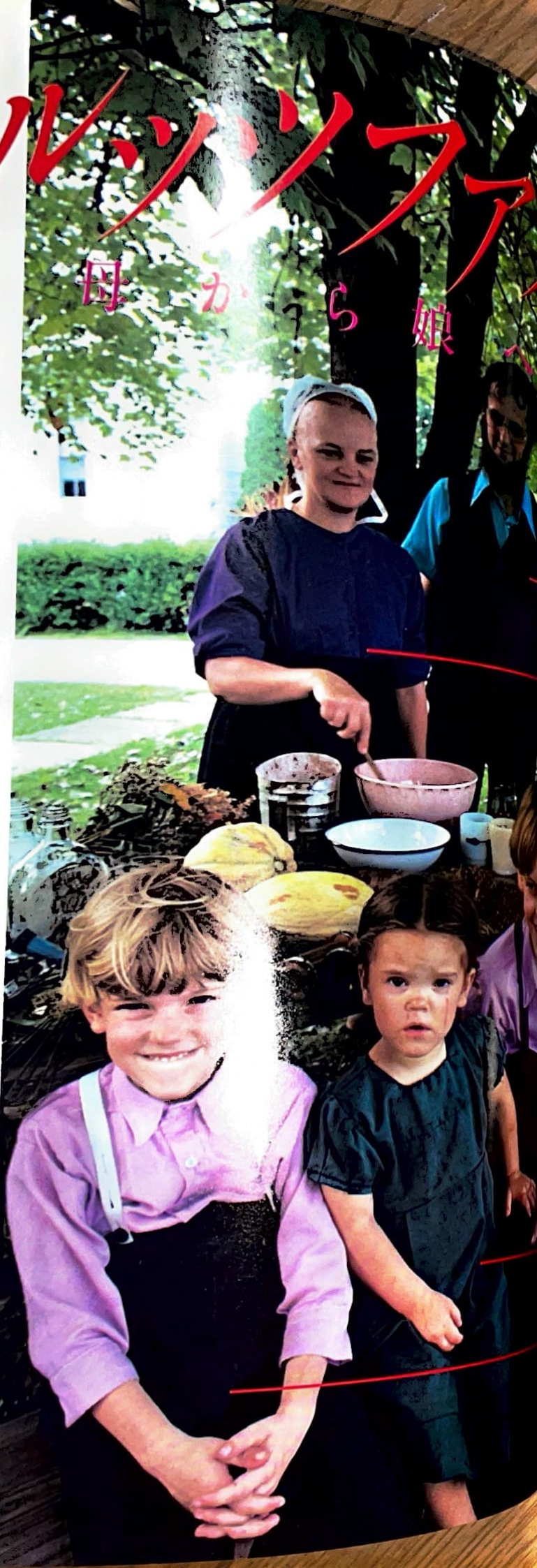
ベルエポックの美しいムードが漂うストルツァ家のクッキーです

COOKIE DUTCH COUNTRY

近年まれな豊作、収穫間近のたわわなるとつもうろこし畑に囲まれた小さな町、Paradise(天国)に住むストルツァ家です。ついに、アメリカン・クッキーに巡り会えたのです。9人家族のストルツァ家は、アミッシュの中でも新しいものとも接触し、納得したうえで信条にかなったことは取り入れていくという、ピーチー・アミッシュ宗派の人々です。ですから、外の人が正しく彼らの生活を理解してくれるようにと私たちの取材に協力してくれたのです。まずストルツァ家の生活を、

の学校のない日は一緒に畑仕事、牛の世話、木工をやりま。バルビーはケティーと洗たくとか針仕事、酢漬け、今日のようにクッキーを焼いたり。ケティーの家事の腕前はバルビー以上かな、今着ている服も彼女が作ったんですよ。もちろんここではだれでもできますが。子供たちが大きくなったら、結婚して近くに家を建て、私たちと同じように暮らしていくでしょう。

淡々としたモーゼス氏の話は、昔の物語を聞くようでもありました。そばではママとケティーが、シヤカシヤカと泡立て器を動かしながら、あつという間にパンキンナッツとトルハウスクッキーを仕上げてくれました。ケティーの澄んだ瞳が、ここは世界中で一番ステキな所よ、って言っているかのようでした。



クッキーを習う

昔ながらの生活が生きつづける町だからこそ、手作りクッキーもあると言える。ストルツファス家に伝わるアメリカン・クッキーの素朴なおいしさが忘れられません。

The Stoltzfus Family

Moses Stoltzfus

(37歳)

敬愛なるピーチー・アミッシュのババ。木工の仕事をしつつ、9人家族の中心となり神と共に生活

Barbie Stoltzfus

(36歳)

19歳でモーゼス氏と結婚して以来、しっかりと家をきりもりし、子供たちを育ててきた優しいママ

Bennie Stoltzfus

(13歳)

一度決めたことは必ずやり遂げるという、頑固な性格のベニー。すばい身のこなしが印象的です

Katie Stoltzfus

(15歳)

去年学校を卒業して、今はおうちで花嫁修業中。弟妹のめんどうをよくみるステキなお姉さんです

Martha Stoltzfus

(2歳)

バーバラと双子の姉妹。マーサはとてもおしゃべり好き。犬のスパークルさえ話し相手になってしまう

Emma Stoltzfus

(8歳)

将来かなりの美人になりそうなエマ。ちょっとおてんばだけど成績優秀、お勉強大好きな少女です

Eli Stoltzfus

(9歳)

イーライは孤独を愛する少年。一日中、馬のポニーと野原にいて考えごとをするのが好きだという

Barbara Stoltzfus

(2歳)

転んでほっぺに傷をしたのに泣かなかったんですって。つぶらな瞳のバーバラは辛抱強い性格です

Reuben Stoltzfus

(7歳)

学校に入る前は、手のつけられない乱暴者だった3男坊。学問を知って、小さな紳士になりました





三つ子も
おまじない
の作り方は
次のページ
からです



好きなルーベン。ガサガサと木の間から顔を出して覗き降りた。ピーター・パンみたい



ほら、落っこちるわよ。長女のケティーは妹たちの世話を本当によくみる感心なお姉さん



誰には空? それとも未来が見えるのでしょうか。きっといいお嫁さんになるだろう



イーライとルーベン。ふたりとも薄紫色のシャツがよく似合うハンサムな少年でしょう

COOKIE DUTCH COUNTRY

アント・ステラご自慢 のクッキーも作った

クッキーのこと、おばさん、本当は
の尽きないステラおばさん。本当は
おばさん直伝のクッキーを習いたか
ったのだけど、今は残念ながら病氣
で静養中。ステラおばさん、早くよ
くなってくださいね、とは言っても
はるばるやって来たのに、おばさんの
クッキーを味わえないなんていや、
そこでおばさんのレシピから4点、
ブラウニー、キヌアラウエイ、アップル
ケーキ、バナナパウンドをストルツ

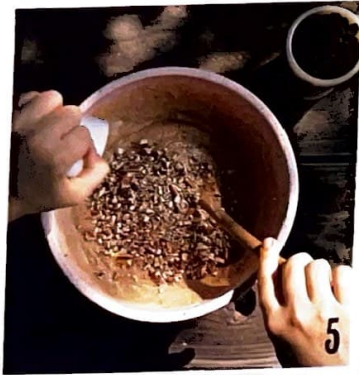
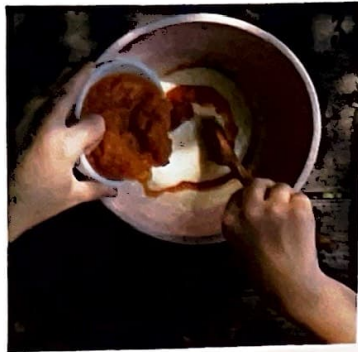
「お友達同士、クッキーを持ち寄っ
て、ティーパーティーをするでしょ
う。そのときレシピを交換するん
です。いつの間にか、こんなにたくさん
100種類以上のレシピが集まったのよ
一年中、あらゆる機会にクッキーを
焼きますよ。何か、ちよつと感謝の
気持ちを伝えたいときもプレゼント
にあげるの。そう、クリスマスには
1か月くらい前から、牛肉とくだも
のを漬けておいて、スプリングリー
を作りますね」

ストルツファス家の兄妹たちは互いに、だわり合い、一緒に成長するのです



まだちょっぴりおねむのマーサちゃん。隣は家族の一員スパークルとおすましのエマ





4 粉ふるいに薄力粉、ベーキングパウダー、塩、シナモン、ジンジャーパウダー、ナツメグを入れ、3の中にふるいながら加えます。木じゃくしで切るようにして、粉類を全体によく混ぜ込みます。粉類を練らないようにして、さっくりと混ぜ込むには、ボウルを手前に回しながら、木じゃくしは向こう側に切るようにして手早く、大胆に動かすのがコツです。

5 オープンは中温(170~180度)に温め、天板にサラダ油を薄くぬっておきます。4に1のくるみとレーズンを加えて混ぜ合わせ、大きめのスプーンですくって、天板に間隔をあけて落としていきます。温めておいたオープンに入れて17~20分焼き、網に取って冷めます。

★応用

カボチャのかわりに、じゃがいもを使っても。じゃがいもは皮をむいて乱切りにし、柔らかくゆで湯を捨て、空炒りして水分を蒸発させてから裏ごしして使います。

ストルツファス家の畑では、今年もカボチャが大豊作。お母さんは、さっそくずっしりと重くて実のしまったカボチャを持って帰ってお菓子作りを始めました。カボチャのお菓子というと、パンプキンパイやプディングが一般的ですが、この家では、カボチャの味がいちばん素朴に味わたるからと、クッキーに。自然な甘味を生かして、お砂糖は控えめにし、シナモンやジンジャーの香りをたっぷりときかせて焼き上げます。家中にいい香りが漂って、子供たちはでき上がるのが待ちきれないようす。

材料(50個分) 栗カボチャ450g ショートニング90g 砂糖55g 全卵2個 薄力粉200g ベーキングパウダーを1/2 塩を1/2 シナモンを1/2 ジンジャーパウダーを1/2 ナツメグを1/2 レーズン、くるみ各30g サラダ油少々

1 カボチャは皮をむいて適当な大きさに切り、強火で竹串がすっととおるようになるくらいに柔らかく蒸し、熱いうちに裏ごししておきます。ショートニングは室温に戻しておきます。レーズンはぬるま湯で戻し、水気を絞っておきます。くるみは包丁で細かく砕いておきます。ボウルにショートニングを入れてクリーム状に練り、砂糖を加えてよく混ぜ合わせます。

2 別のボウルに卵を入れて軽く溶きほぐし、1に少しずつ加えながらよく混ぜ合わせます。

3 裏ごししておいたカボチャを2に加え、木じゃくしで全体にむらなく混ぜ込みます。

焼きたてのクッキーは香ばしくサクツとしていて、いくらでも食べられそう



PUMPKIN-NUTS COOKIES

パンプキン・ナッツ・クッキー

COOKIE DUTCH COUNTRY



TALL HOUSE COOKEY



トールハウス・クッキー

く練ります。ここに卵を溶きほぐして少しずつ加えながら、よく混ぜ合わせます。

2 グラニュー糖を加えて混ぜ合わせ、次に黒砂糖を加えて、全体によく混ぜ合わせます。

3 薄力粉、ベーキングソーダ、塩を粉ふるいに入れ、2の中にふるいながら加えます。木じゃくして切るようにして、粉類を全体にさっくりと混ぜ込みます。

4 水を加えて混ぜ合わせ、バニラエッセンスを加えて香りをつけます。水は粉っぽさがなくなる程度に少量加えるだけで十分なので、状態をみながら加減して加えるようにします。

5 ビーナッツを包丁で細かく砕いて加え、チョコレートチップも加えて、全体にまんべんなく混

トールハウス・クッキーとはアメリカでもっともポピュラーなチョコチップクッキーのこと。ストルツファス家の子供たちも、このクッキーが「大のお気に入り」。チョコレートチップの形が、高い屋根のお家に似ているからと、この名前をつけたんですって。天板に生地を落としていくのは、いつも子供たちの役目です。

材料 (30個分) バター90g² 薄力粉113g² ベーキングソーダ、塩各 $\frac{1}{2}$ g² 全卵1個 グラニュー糖、黒砂糖各 $\frac{1}{2}$ g² 水少々 バニラエッセンス $\frac{1}{2}$ g² チョコレートチップ200g² ビーナッツ $\frac{1}{2}$ g² サラダ油少々

1 バターは室温に戻して柔らかくなったらボウルに入れ、木じゃくしてクリーム状になるまでよ

ぜ込みます。チョコレートチップの量は、好みで、多少加減してもかまいません。

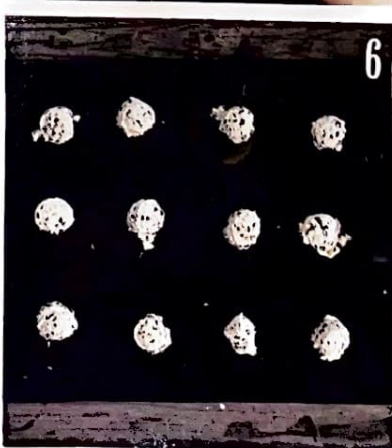
6 オーブンを中温(170~180度)に設定しておきます。サラダ油を薄くぬった天板に、5の生地をスプーンですくって、間隔をあけて落していきます。温めておいたオーブンに入れて10~12分焼き、全体がく色ついたら網に取って冷まします。

★応用

ビーナッツのかわりに、くるみ、アーモンドなどを、同じように細かく砕いて加えても合います。ナッツ類の量も、好みで多少加減してもかまいません。

チョコレートチップの量を少し減らして、その分レーズンを加えるとひと味違ったおいしさになります。レーズンはぬるま湯につけて戻し、水気を絞ってから加えます。

スプーンで落とした生地を、上からスプーンで円を描くようにして平らに広げて焼くと、サブレ風の薄いクッキーになります。



BANANA POUND CAKE

バナナ・パウンドケーキ



ら、小麦粉を少し加えると直ります。
3 砕いたくるみを加えて混ぜ合わせ、ふるった粉を加えて木じゃくして切るようにして全体にむらなく混ぜ込みます。粉を混ぜるとき、練ってしまうと、ふっくらと焼き上がらなくなり、混ぜかたが足りないと、粉っぽく焼き上がってしまいます。手早くさっくりと、均一に混ぜ込むことがたいせつです。

4 バナナを薄切りにして加え、木じゃくして底のほうから大きく2〜3回かき混ぜます。

5 型の内側全体にパラフィン紙を敷き込み、4の生地を入れます。中央を少しくぼませるようにして平らにならし、180度に温めたオーブンに入れて15〜20分焼き、前後の向きを変えてもう15〜20分焼きます。竹串を刺して生の生地がついてこなく、表面がきつね色になれば焼き上がりです。型から出して網に取り、十分に冷ましてから紙をそって取りまします。適当な大きさに切り分け、好みて粉砂糖をふりかけます。

焼きたてもおいしいけれど、おくとしっとりとして、もっしくなるケーキ。食べこたえが素朴なパン菓子風の味なので、うおばさんはあくる日の朝食に、かいミルクといったくのがいい、だと言っていました。

材料 (18cmのパウンド型1個分)
 バター180g 薄力粉180g
 ベーキングパウダー10g 砂糖
 全卵3個 くるみ25g バナナ

1 バターは室温に戻して柔らかくします。薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるい、くるみは包丁で細かく砕きます。ウルにバターを入れ、木じゃくクリーム状になるまでよく練ります。ここに砂糖を加え、空気を含ませるようにして、よく混ぜ合わせます。

2 溶きほぐした卵を少しずつ加えながら、さらによく混ぜ合わせます。このとき、分離してき



COOKIE

DUTCH COUNTRY

アメリカの家庭に伝わる
 素朴なクッキーとケーキ

APPLE CAKE

アップル・ケーキ

2 薄力粉、ベーキングソーダ、シナモンを合わせてふるい、1に加えて、木じゃくして切るようにしてさっくりと混ぜ込みます。

3 型の内側全体にパラフィン紙を敷き込み、2の生地を流し入れて、表面を平らにならしめます。

4 りんごの皮をむいて4つ割りにし、芯を取って薄切りにします。このときにりんごにシナモンをふりかけると、さらに風味が増します。3の上にりんごを並べ(写真A)、180度に温めたオーブンで15分くらい焼きます。薄く色がつき、竹串を刺して生の生地がついてこなければ型から出して網に取り、十分に冷ましてから紙を静かに取り、好みの大きさに切り分けまします。

忙しいときや急にお菓子が食べたくなったときに、ステラおばさんが作るのはいつもこのアップルケーキ。生のりんごを並べて薄く焼き上げるので、あつという間にできます。

材料 (22cmの角型1個分) バター40g 砂糖145g 全卵1個 塩1/8g バニラエッセンス1/4 薄力粉110g ベーキングソーダ1/2 シナモン1/2 くるみ1/2 りんご1個

1 バナナ・パウンドケーキと同じ要領で、バター、砂糖、卵をよく混ぜ合わせ、塩、バニラエッセンス、砕いたくるみの順に加えてさらに混ぜ合わせまします。



BROWNIE

ブラウニー・クッキー

ブラウニーは アメリカのおばあちゃんのお菓子といえるもの。色黒でそばかすだらけの女の子のことを「ブラウニー」ってからかうくらいに昔から家庭菓子として受け継がれ、親しまれています。

材料 (50個分) バター90g ビターチョコレート100g (くるみ100g 全卵4個 グラニュー糖380g 薄力粉140g 塩少々)

1 ボウルにバターとビターチョコレートをけずって入れ、湯せんにかけて軽くかき混ぜながら、なめらかに溶かします。くるみは包丁で細かく砕きます。

2 別のボウルに卵を入れ、泡立て器でよく溶きほぐします。泡立てると、焼いたときにふくらみすぎるので注意します。

3 グラニュー糖を加えて泡立て器でよくかき混ぜ、砂糖をすっかり溶かします。



4 1のくるみを一度に加え、泡立て器を大きく動かして、手早く全体にまんべんなく混ぜ込みます。

5 4に1のチョコレート入りバターを加え、混ぜ合わせます。このとき、もしチョコレートバターが固くなっていたら、もう一度さっと湯せんにかけてから加えます。

6 薄力粉と塩を合わせてふるって加え、大きくさっくりと、練らないようにして混ぜ込みます。

7 天板にパラフィン紙を敷いて6の生地を流し入れ、表面をスケッパーなどで平らにならします。これを180度に温めたオーブンに入れ、12~15分くらい焼きます。紙ごと網に取って冷まし、十分に冷めてから紙をはがし、3×4cmくらいの大きさに切り分けます。

★応用

チョコレートにはブランデーがよく合うので、香りづけに少量のブランデーを加えると、いっそう風味がよくなります。

