

目次

08



オレンジケーキ

14



紅茶とブルーリーの
ケーキ

16



クラムケーキ

18



いちじくと
くるみのケーキ

20



カラメル
バナナケーキ

54



ミルクティー
クッキー

56



ビスコッティ

58



きな粉の
スノーボール

60



フレッシュ
りんごのタルト

64



チーズタルト

22



洋なしと
コーヒーのケーキ

24



ダブル
チーズケーキ

26



パイナップルの
ケーキ

28



フィナンシェ3種

30



バナナブレッド

66



ナッツと
クラムのタルト

68



甘栗のマフィン

70



ダブルベリー
のマフィン

72



オニオンチーズ
マフィン

74



ココナッツと
チョコレートの
マフィン

32



ウィークエンド

34



抹茶と
あずきのケーキ

36



スパイスケーキ

38



アイスボックス
クッキー3種

42



木の実の
タルトパー

76



はちみつレモン
シフォンケーキ

80



くるみの
シフォンケーキ

82



にんじんの
シフォンケーキ

84



コーヒー
チョコケーキ

86



ダブル
チョコレート
ブラウニー

44



アメリカン
クッキー

46



ジャム
スクウェアクッキー

48



スコーン2種

50



ラビオリクッキー

52



マカロン

88



ウイスキーケーキ

90



NYチーズケーキ

この本のきまり

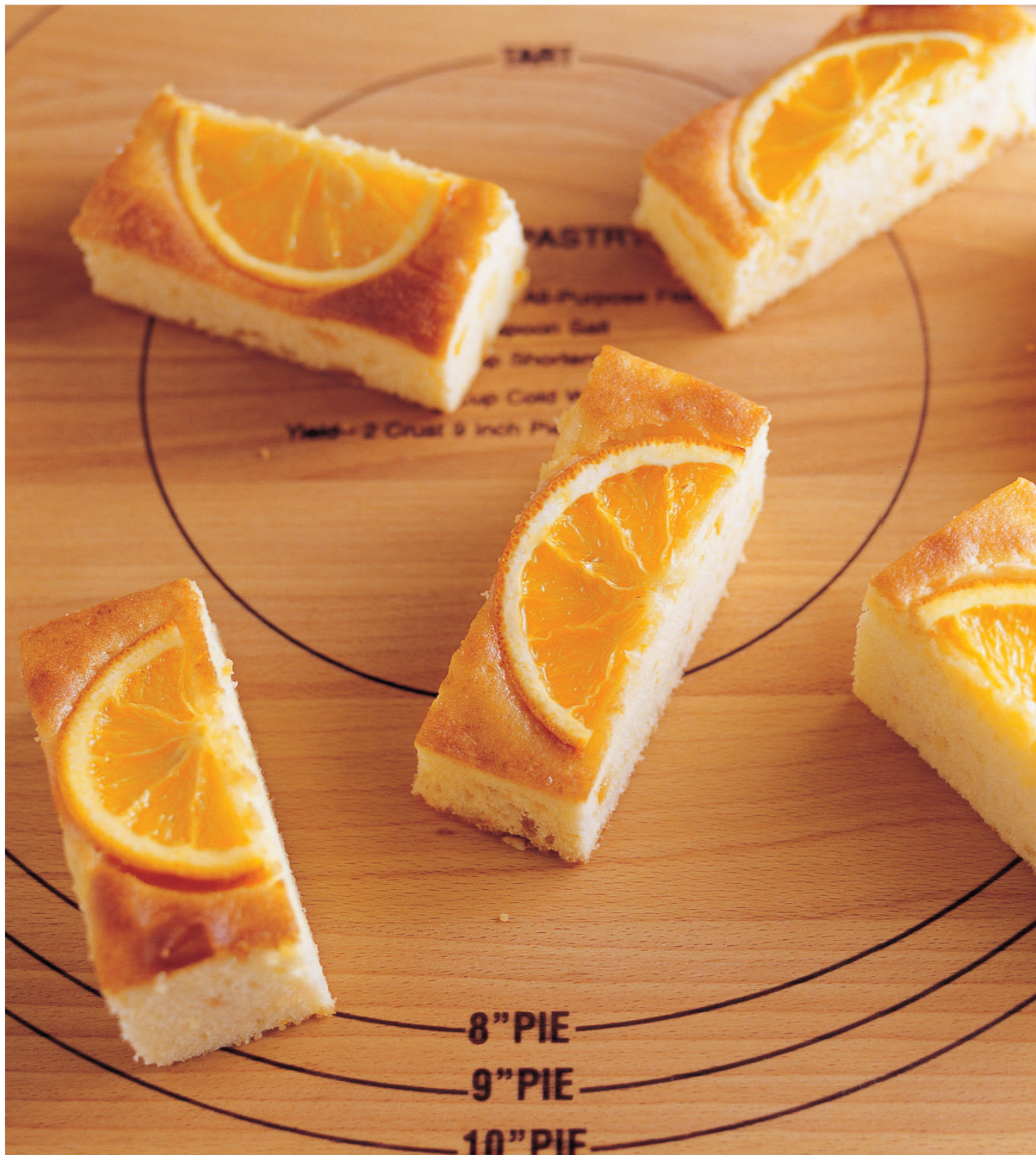
- ・この本で使用している計量スプーンは、
大さじ1 = 15ml、小さじ1 = 5ml (ml = cc) です。
- ・電子レンジの加熱時間は500W のものをめやすにしています。
- ・オープン、その他道具、材料については、p.4 ~ 7 に従ってください。

- 04 お菓子をおいしく仕上げるコツ
道具を使いこなしましょう
- 05 型紙の敷き方
- 06 焼き菓子によく使う材料
- 10 お菓子を保存するとき
- 12 ケーキの焼きあがりの見方
- 13 ケーキの焼き縮みを防ぐ
- 92 お菓子のラッピング
- 94 パウンド型で作るには



この本は、ベターホームの大ベストセラー、
『焼くだけのお菓子』の第2弾です。
「かんたん、おいしい」のコンセプトはそのままに、
よりバリエーションを広げました。
ぜひ、2冊あわせてご利用ください。

編集/ベターホーム協会
お菓子の研究/ベターホーム協会/早川晴子・吉田栄子
撮影/松島均
デザイン/山岡千春



オレンジケーキ



ナッツとクラムのタルト

タルト生地の一部をクラムに流用します。
しっとりフィリングとクラムが好対照

食べごろ：当日～
保存期間：常温で5日、冷凍で1か月

材料 直径12cmのタルト型2個分*

<タルト生地>

タルト生地の作り方はp.63も参照してください

バター ----- 60g

砂糖 ----- 30g

卵(ほぐす) ----- ½個

A 薄力粉 ----- 100g

A アーモンドプードル ----- 30g

厚手のポリ袋(長さ25cm以上) - 2枚

<フィリング>

バター ----- 40g

砂糖 ----- 40g

卵(ほぐす) ----- ½個

アーモンドプードル ----- 40g

くるみ ----- 20g

ピーカンナッツ ----- 20g

*直径18cmのタルト型1個分として作ることもできます。右と同様に作り、7の焼き時間を5～10分増やします。



2



3



4

準備

・タルト生地用のバターは切って、大きめのボールに入れ、室温でやわらかくします。卵は室温にもどします。
・Aは合わせて2回ふるいます。砂糖も1回ふるいます。
・くるみ、ピーカンナッツは、約170℃(ガスオープン160℃)のオープンで5分ほどから焼きします。

1 タルト生地を作ります。バター60gを泡立器でクリーム状にします。砂糖30gを2回に分けて加え、白っぽくなるまですり混ぜます。

2 卵を2回に分けて加え、そのつどよく混ぜて、なめらかな生地にします。ゴムべらにかえ、Aを加えて、切るように混ぜます。そばろ状になったら、⅓量(約80g)をクラム用にとり分け(写真)、冷蔵庫に入れておきます。残りの生地はさらに押さえるように混ぜ、全体がひとかたまりになってきたら、2つに分け、それぞれポリ袋に入れます。冷蔵庫で約1時間、休ませます。

3 ※オーブンを180℃に予熱します。
袋の上から生地をめん棒でのばし、型よりひとまわり大きくのばします。袋を切って、型にのせます。指で縁をたどって押さえ、はみ出た分は、めん棒を転がして落とします。指を型の内側のくぼみにあて、しっかり押さえます。

4 フォークで底面に空気穴をあけ、重しを置きます。約180℃(ガスオープン170℃)のオープンで約15分焼きます。重しをはずし、完全にさまします。

5 フィリング用のバター40gを切って、中くらいのボールに入れ、室温でやわらかくします。砂糖40gを2回に分けて加え、白っぽくなるまですり混ぜます。
※オーブンを180℃に予熱します。

6 卵を2回に分けて加え、そのつどよく混ぜて、なめらかな生地にします。ゴムべらにかえ、アーモンドプードル40gを加えて、粉気がなくなるまで混ぜます。

7 4に6を詰め、表面を平らにします。半量のナッツを散らし、冷やしておいたクラムを散らします。残りのナッツをバランスよく並べます。約180℃(ガスオープン170℃)のオープンで約30分焼きます。

