

## ゴールデン・クラウン・リング・ロール GOLDEN-CROWN RING ROLL

### 作 り 方

---

イースト (3センチ四方 厚さ4センチ) .....	1 個
ぬるま湯 .....	カップ $\frac{1}{4}$
沸点近く温めたミルク .....	カップ $\frac{3}{4}$
バター .....	カップ $\frac{1}{2}$
砂糖 .....	カップ $\frac{1}{2}$
塩 .....	小匙1
よく泡立てた卵 .....	2 個
ふるった粉 .....	カップ4 $\frac{1}{2}$
溶かしたバター .....	少 々
砂糖 .....	カップ $\frac{3}{4}$
肉 桂 .....	小匙1

---

○イーストをぬるま湯で溶かす。ミルク、バター、砂糖、塩を一緒にまぜて少し冷やし、イーストに加える。この中へ卵、粉を加えてよくまぜる。軽く粉をふったテーブルの上でふたたびよくこねる。油をぬったボールに入れ(一度ひっくり返す)ぬれた布巾でふたをし、2倍にふくれるまでおいておく。空気をぬき再びふたをして約10分間おいておく。これをくるみ位の大きさにまるめ、溶かしたバターの中に入れて、次に砂糖、肉桂をまぶす。油をひいた直径20センチのドーナツ型の焼鍋にこれを重ねて入れ、その上から残りの砂糖と肉桂をふりかけ2倍になるまでおいておく。

○177度C (350度F) のオーブンで約40分間焼く。

## サジェスション・フォー・メイキング・リフリヂレイター・ロール SUGGESTIONS FOR MAKING REFRIGERATOR ROLLS

ハットロールのこねたものを保存する場合の注意

- 普通、食パン用のものを除いて、他のものは全部保存することが出来る。
- 冷蔵庫の温度は10度C (50度F) 以下であること。
- 材料としてミルクと砂糖をカップ $\frac{1}{4}$ 入れたものは3日間保存することが出来る。
- ミルクの代りに水を入れたものは5日間位保存出来る。
- 何時冷蔵庫に入れるか。
  - ・材料をこねたらすぐに。
  - ・または一度ふくってからガスぬきをしたあと。  
(冷蔵庫保存中にふくれてきたらガスぬきをすること)
- 冷蔵庫に入れる前にどんな準備をするか。
  - ・こねたものの上に油をぬる。
  - ・油紙をその上につけ、次にぬれ布巾をかけて冷蔵庫に入れる(布巾はいつもぬれていること)。
- 保存後の使い方。
  - ・使用する時、必要な分だけを冷蔵庫から出し、残りのものはふたたび冷蔵庫に入れる。
  - ・天火に入れる前、2倍にふくれるまでおいておくこと(約1~2時間)。

## ハット・ロールの色々な形

### ディナー・ロール

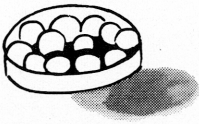


- こねたものを紡すい形にまるめ焼鍋に並べる。

### パーカー・ハウスロール

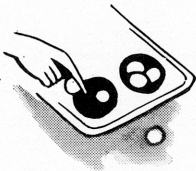


- こねたものを厚さ0.8センチ位にのぼしビスケット型でぬく。
- 表面にバターをぬり上を少しかさなりめに半分に折り、折目の両端をおさえ。油をひいた焼鍋に並べる。



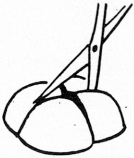
### オールド・ファッション・ビスケット

- 出来上りの大きさの $\frac{1}{2}$ の球状にまるめ、油をひいた焼鍋に並べる。



### クローバー・リーフ・ロール

- 直径2.5センチの球状にまるめ、油をひいたカップケーキの焼鍋に3個ずつ入れる。



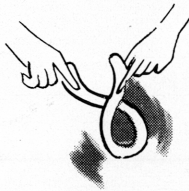
### クイック・フォー・リーフ・

#### クローバー・ロール

- 直径5センチの球状にまるめ、油をひいたカップケーキの焼鍋に入れ、はさみで4等分に切る。

### イーズィ・ロール

- こねたものを0.8センチの厚さにのぼし、ドーナツ型でぬく。油をひいたカップケーキの焼鍋にドーナツの穴のボールを3つ入れクローバー・ロールを作り、大きい方は一度ねじって焼鍋にのせる。
- パンのこねたものを巾30センチ、厚さ1.2センチにのぼす、長さは何センチでもよい。その表面に柔らかいバターをぬり、巾を $\frac{1}{2}$ に折る。次に1.2センチずつの長さに切る。



### フェギャー・エイツ

- 長さ15センチ、巾1.2センチのこねたものを8の字に曲げる。
- 両端をくっつけて焼鍋に並べる。



### ツウイスト

- フェギャー・エイツと同じ。但しもう一度ねじって焼鍋に並べる。



### カタツムリ

- 長さ15センチ、巾1.2センチのこねたものを渦巻にする。



### クロス・ピン

- 長さ15センチ、巾1.2センチのこねたものを洗濯ばさみか太い棒に巻きつけて焼く。棒をぬいた後にゼリーを入れる。



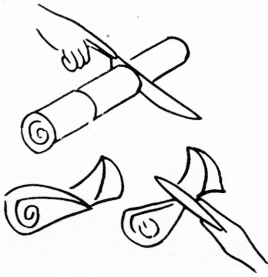
### ナ      ツ

- 長さ15センチ、巾1.2センチのこねたものを1回結ぶ。両端は焼鍋に並べてから軽く焼鍋におしつける。



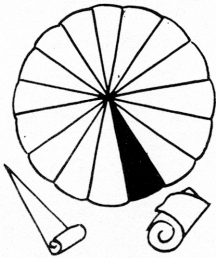
### トウド・イン・ホール

- 長さ15センチ、巾1.2センチのこねたものを一度結び、1つの端をその結び目の中に入れる。



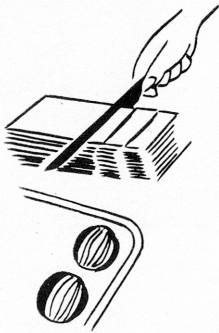
バター・フライ・ロール

- 厚さ0.7センチ、巾15センチにのぼす。表面にバターをぬり、ロールケーキ式に巻き5センチの長さに切る。その中央をへらで上からおす。



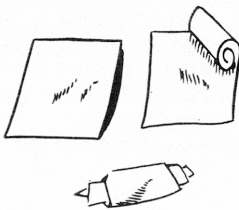
バター・ハーンズ

- こねたものを直径30センチ、厚さ0.6センチにのぼし、バターをぬり、16等分に切る。切ったものを巾の広い方から巻き、最後のところを下にして焼鍋におく。



バター・フラッフス

- こねたものを巾24センチ、厚さ0.3センチにのぼす。バターをぬり長さ15センチ、巾4センチの短形に切る。6枚重ねて2.5センチ巾に切り、切口を上にしてカップケーキの焼鍋に入れる。



塩 パ ン

- こねたものを巾20センチでできるだけ薄くのぼす。これを10センチの正方形に切り一端から巻く。巻いてできた両端を少し曲げる。パンの表面に卵黄をぬり、その上にあら塩をふりかける。

## ハット・ロール (巻きパン)

### HOT ROLLS

#### 作り方

---

イースト (6センチ四方 厚さ1センチ) ……………	1 個
砂糖……………	小匙1
ぬるま湯……………	カップ1
沸騰点近くまで温めた ミルク……………	カップ2
溶かしたバターまたは油…	カップ $\frac{3}{4}$
砂糖……………	カップ $\frac{3}{4}$
塩……………	小匙4
泡立てた卵……………	2 個
ふるった粉(強力粉)……………	カップ10

---

- 小匙1の砂糖とイーストをぬるま湯に入れて溶かす
- ミルクを生ぬるい熱さまで冷まし、それとバター、砂糖、塩をイーストに加える。その上へ卵を加えてよくかきまぜる。これに粉を加えてよくこね10分間そのまま置いておく。
- 軽く粉をふったテーブルの上で、10分間おいておいたものを弾力が出るまでよくこねる。
- 巻パンの形を作り、2倍の大きさになるまでおいておく。
- 2倍の大きさにふくれたものを218度C (425度F)のオーブンで15~20分間位焼く。
- すぐ使用しない時、油をひいたボールに入れ、こねたものの全体に油がつくようにして冷蔵庫に入れておく。時々出してこね、ガスを抜く。使用する2時間前に巻パンの形にし、2倍の大きさになってから焼く。
- こねたものは巻パンの他にドーナツ、キャラメル・ロール、スイート・ロールなどにも使う。

## バター・ホーン

### BUTTER HORNS

#### 作り方

---

イースト (3センチ四方 厚さ1センチ)……………	1 個
ぬるま湯……………	カップ $\frac{1}{4}$
沸騰点近く温めたミルク…	カップ $\frac{3}{4}$
バターまたは油……………	カップ $\frac{1}{2}$
砂糖……………	カップ $\frac{1}{2}$
塩……………	小匙1
泡立てた卵……………	3 個
粉……………	カップ4 $\frac{1}{2}$

---

- イーストをぬるま湯で溶かす。
- ミルク、バター、砂糖、塩を一緒にしてまぜ、なまぬるくなるまで冷やし、これにイーストを加えてよくまぜる。更に卵を加えてまぜ、粉を加えて柔らかいこねたものを作る。
- 粉を軽くふったテーブルの上でなめらかに弾力が出るまでこねる。これを油をひいたボールに入れ、こねたものの全体に油がつくようにひっくり返す。2倍の大きさになるまでおいておく。
- 2倍の大きさになったら3等分し、軽く粉をふったテーブルの上で直径22センチ位の円形にのばし、バターをぬる。これを12~16個のくさび形に切って広い方から一つずつ巻く。油をひいた焼鍋に並べ2倍の大きさになるまでおいておく。
- 204度C (400度F)のオーブンで15分間焼く。

## キャラメル・ロール CAMEL ROLLS

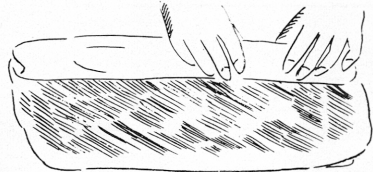
### 作り方

ハット・ロール	1/4分量
溶かしたバター	大匙2
赤砂糖	カップ1/4
肉桂	小匙1
赤砂糖	カップ1
バター	カップ1/4

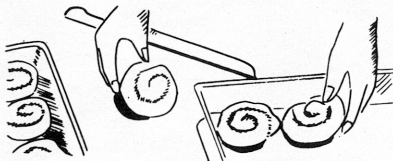
- ハット・ロール (126ページ) の1/4分量をこねめん棒でのばし、溶かしたバターをぬる。
- カップ1/4の赤砂糖と小匙1の肉桂をまぜ、これをバターをぬった上にふりかける。
- はしから巻寿司のように巻き、2センチの厚さに切る。
- カップ1/4のバターを焼き鍋に溶かし、火から降してカップ1の赤砂糖を加えてよくかきまぜる。これを焼鍋全体にひろげる。この上に前に切ったものの切り口を下にして並べ191度C (375度F) のオーブンで25分間焼く。
- 好みにあわせて巻寿司の様に巻く前に干しぶどうをふりかけてもよい。またバターと赤砂糖をまぜた上にくるみをふりかけてもよい。この場合下が上になることに注意すること。

## シナモン・ロール CINNAMON ROLLS

○ハット・ロール (126ページ) の1/4を使う。出来上り18個



1. 縦35センチ、横20センチにのばす。大匙2のバターをぬる。その上にカップ1/4の砂糖と小匙2の肉桂のまぜたものをふりかける。
2. 巾の広い方 (35センチ) から巻く。同じ太さになるように手で調節する。



3. 2.5センチの巾に切り切口を上にして油をひいたカップケーキまたは普通の焼鍋に入れる。焼鍋に入れたものを2倍の大きさになるまでおいておく (30~40分間)。191度C (375度F) のオーブンで25~30分間焼く。バター・クリーム・フロスティングをぬる。

## シナモン・サークル CINNAMON CIRCLES

### 作 り 方

- ハット・ロール (126ページ) の材料の $\frac{1}{2}$ の分量をこね、0.7センチの厚さにのばす。その上に次に記すジェリー・フィリングをぬって、ロール・ケーキのように巻き、2.5センチの長さに切る。
- 切り口を下にして油をひいた焼鍋にならべ、2倍の大きさにふくれるまでおいておく。
- 191度C (375度F) のオーブンで15~20分間焼く。熱いうちに供する。

### ジェリー・フィリング

### 作 り 方

- 全部の材料をよくまぜる。

---

---

赤砂糖	……………	カップ $\frac{3}{4}$
肉 桂	……………	小匙1
バター	……………	大匙6
ジェリー	……………	カップ $\frac{1}{4}$

---

---

### ロ ー ル

- スイートまたはプレインまたはドーナツこれらはすべてハット・ロール (126ページ) から作る。味や形は工夫することによってすばらしいものができる。



## パイナップル・パン PINEAPPLE BUNS

### 作 り 方

- ハット・ロール (126ページ) の材料の $\frac{1}{2}$ をこね、0.7センチの厚さにのばす。これを直径7センチの円にぬく。丸くぬいたものの $\frac{1}{2}$ の数を、油をぬった焼鍋に並べ、こねたもののふちにはけで水をぬる。残りの円型のこねたものの中心をドーナツ型の小さい方の輪でぬき、穴を作る。これをまえに焼鍋に並べたものの上に1枚ずつ重ねておく。
- 各穴の中へパイナップル・フィリング (129ページ) を入れる。この代りにプルーン・フィリング (130ページ) を使ってもよい。
- 2倍にふくれるまでおいておく。
- 191度C (375度F) のオーブンで15分間焼く。
- 穴の周りにコンフェクショナル・アイシング (166ページ) をぬってもよい。

## パイナップル・フィリング PINEAPPLE FILLING

### 作 り 方

---

砂糖	……………	カップ $\frac{1}{4}$
コンスターチ	……………	大匙1
塩	……………	小匙 $\frac{1}{4}$
刻んだパイナップル	……………	カップ1

---

- 材料を全部一緒によくまぜる。
- これを中火にかけて、かたくなるまでたえずかきまぜながら煮る。



## プルーン・フィリング PRUNE FILLING

---

プルーン	カップ ¾
おろしたレモンの皮	小匙 ¼
レモンジュース	大匙 1
砂糖	大匙 1

---



いろいろのスイート・ロール

### 作 り 方

- 柔らかくなるまで茹でたプルーンを細かく切る。
- 全部の材料を一緒にまぜる。
- コーヒーケーキまたはフルーツパンのためによい。

## オレンジ・ボーナット ORANGE BOWKNOTS

### 作 り 方

---

イースト (3センチ四方 厚さ1センチ)	1 個
ぬるま湯	カップ ¾
沸点近く温めたミルク	カップ 1
バター	カップ ½
砂糖	カップ ½
塩	小匙 1
泡立てた卵	2 個
おろしたオレンジの皮	大匙 2
オレンジジュース	カップ ¾
ふるった粉	カップ 5

オレンジ・アイシング	
オレンジの皮	小匙 1
オレンジジュース	大匙 2
ふるった粉砂糖	カップ 1

---

- ぬるま湯でイーストを柔らかくする。熱いミルク、バター、砂糖、塩を一緒にし、なまぬるくなるまで冷ます。この中に溶かしたイーストを加える。
- 次に卵とおろしたオレンジの皮、オレンジジュースを入れよくまぜる。粉を入れてよくまぜ10分間このままにしておく。10分後に軽く粉をふったテーブルの上で8~10分間こね、油をひいたボールに入れ一度ひっくり返す。2倍の大きさにふくれるまで大体2時間おいておく、途中でガス抜きをし、また15分間おいておく、これを20×40×1センチの大きさにのばし、20×2×1センチの大きさに切る。これを1本ずつ1回結ぶ。油をひいた焼鍋に並べ2倍の大きさになるまで待ち204度C (400度F) のオーブンで12分間焼く。
- 少し冷めてからブラシでオレンジ・アイシングをぬる。オレンジ・アイシングは全部の材料を一緒によくまぜて作る。

## シナモン・トースト CINNAMON TOAST

### 作 り 方

- 食パンをこんがりと焼く。熱いうちにバターをぬり、小匙1の肉桂と小匙4の砂糖をよくまぜ、それを上にふりかける。
- 供するまでオーブンに入れて温かくしておく。

## フレンチ・トースト FRENCH TOAST

### 作 り 方

---

ミルク	……………	カップ	½
泡立てた卵	……………	2	個
塩	……………	小匙	¼
食パン	……………	4～6	枚

---

- ミルク、卵、塩を一緒によくまぜる。
- この中に食パンをひたし、少量の油できつね色になるまで焼く。
- シロップ、粉砂糖またはジェリーと一緒に供する。

## メルバ・トースト MELBA TOAST

### 作 り 方

- 食パンを5ミリの厚さに切り、パンの端を全部切り取る。
- 121度C（250度F）のオーブンでパンがきつね色になりそってくるまで焼く。

## オレンジ・トースト ORANGE TOAST

### 作 り 方

---

おろしたオレンジの皮	……………	大匙	1
オレンジジュース	……………	大匙	1
砂糖	……………	カップ	½
パン	……………	6	枚
バター	……………	大匙	2

---

- オレンジの皮とオレンジジュース、砂糖を一緒にまぜる。
- パンをトーストしてバターをぬり、オレンジジュースのまぜたものをぬり、プロイラーまたはオーブンに入れ、砂糖が溶けるまで焼く。
- 熱いうちに供する。

## シーザー・クルトン CAESAR CROUTONS

### 作   り   方

- 1枚の食パンを縦横5等分したさいの目切りして焼鍋に並べ、にんにくのはいたったオリーブ油を少しふりかける。
- 107度C (225度F) のオーブンで2時間位焼く。
- おろしたチーズをふりかけてびんに入れ、ふたをして冷蔵庫に保存しておくことができる。

## ク   ル   ト   ン CROUTONS

### 作   り   方

---



---

さいの目切りパン.....	2 枚
バター.....	大匙2
にんにく.....	1/2 片

---



---

- パンを弱火のオーブンに入れからからにする。
- バターを溶かしにんにく1片を刻んでいためる。この中からからのパンを入れて続けていためる。
- グリーンサラダの上にふりかける。残った場合はびんに入れ冷蔵庫に入れておく。
- 使う時はもう一度火にかける。

## チーゼット・キューブ CHEESETTE CUBES

### 作   り   方

---



---

食パン.....	2~3切
溶かしたバター.....	大匙2
泡立てた卵.....	1 個
おろしたチーズ.....	カップ1

---



---

- 食パンを2~3センチのさいの目に切る。
- 溶かしたバターと卵をまぜ、その中にパンをつけ、おろしたチーズをまぶす。
- 177度C (350度F) のオーブンでチーズが溶け、きつね色になるまで焼く。