

フロスティング と フィリング FROSTINGS AND FILLINGS

フロスティング FROSTINGS

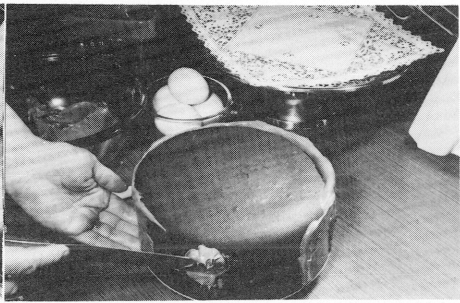
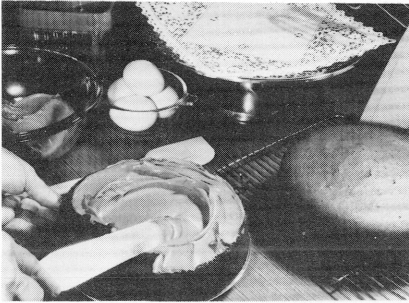
バター・クリーム・フロスティング	BUTTER CREAM FROSTING	163
チェリー・バター・アイシング	CHERRY BUTTER ICING	164
ココナツ・バター・クリーム・フロスティング	COCONUT BUTTER CREAM FROSTING	164
レモン・オア・オレンジ・フロスティング	LEMON OR ORANGE CREAM FROSTING	164
チョコレート・クリーム・フロスティング	CHOCOLATE CREAM FROSTING	165
パイナップル・バター・クリーム・フロスティング	PINEAPPLE BUTTER CREAM FROSTING	165
スノーフレイク・クリスマス・ツリー・フロスティング	SNOWFLAKE CHRISTMAS TREE FROSTING	165
コンフェクショナル・アイシング	CONFECTIONERS' ICING	166
ピノチュ・アイシング	PENUCHE ICING	166
チョコレート・グレイズ	CHOCOLATE GLAZE	166
ファンダント・グレイズ	FONDANT GLAZE	167
オレンジ・グレイズ	ORANGE GLAZE	167
ストローベリー・グレイズ	STRAWBERRY GLAZE	167
チョコレート・ファッジ・アイシング	CHOCOLATE FUDGE ICING	168
ファッジ・フロスティング	FUDGE FROSTING	168
チョコレート・アイシング・デラックス	CHOCOLATE ICING DELUXE	168
グロシィ・チョコレート・アイシング	GLOSSY CHOCOLATE ICING	169
チョコレート・サテン・フロスティング	CHOCOLATE SATIN FROSTING	169
チョコレート・サプライズ・フロスティング	CHOCOLATE SURPRISE FROSTING	169
クリーミー・チョコレート・フロスティング	CREAMY CHOCOLATE FROSTING	170
インスピレーション・チョコレート・フロスティング	INSPIRATION CHOCOLATE FROSTING	170
モカ・ココア・フロスティング	MOCHA-COCOA FROSTING	170
フラフフィ・ホワイト・アイシング	FLUFFY WHITE ICING	171
セブン・ミニッツ・フロスティング	SEVEN-MINUTE FROSTING	172
セブン・ミニッツ・フロスティング・ウイズ・ブラウン・シュガー	SEVEN-MINUTE FROSTING WITH BROWN SUGAR	172
チョコレート・セブン・ミニッツ・フロスティング	CHOCOLATE SEVEN-MINUTE FROSTING	172

ストロベリー・アイシング	STRAWBERRY ICING	173
ロイヤル・フロスティング	ROYAL FROSTING	173
ジェリー・フロスティング	JELLY FROSTING.....	173
ストロベリー・トッピング	STRAWBERRY TOPPING	174
ブロイルド・フロスティング	BROILED FROSTING	174
ブロイルド・ココナッツ・フロスティング	BROILED COCONUT FROSTING	174
ブロイルド・ココナッツ・クランチ・トッピング	BROILED COCONUT CRUNCH TOPPING.....	175
ブロイルド・ピーナッツ・トッパー	BROILED PEANUT TOPPER.....	175

フィリング FILINGS

クリーム・フィリング	CREAM FILLING	175
アーモンド・クリーム・フィリング	ALMOND CREAM FILLING	176
デイツ・オア・フィッグ・クリーム・フィリング	DATE OR FIG CREAM FILLING.....	176
チョコレート・クリーム・フィリング	CHOCOLATE CREAM FILLING	176
カスタード・クリーム・フィリング	CUSTARD CREAM FILLING.....	177
レモン・フィリング	LEMON FILLING	177
オレンジ・フィリング	ORANGE FILLING.....	178
パイナップル・フィリング	PINEAPPLE FILLING	178

二段式ケーキのフロスティングのぬり方



1. 下になるケーキを写真のように置く。つまり焼いた時の上下を反対にしてその上の面にだけフロスティングをぬりしばらくそのままでおいておく。
2. 二段目のケーキをそのまま(焼いた時のまま)で一段目(フロスティングのぬってあるもの)のケーキの上に重ねて、まずケーキの周囲にフロスティングをぬる。



3. 次にケーキの上部にフロスティングをぬる。この時へらで円を描くように動かし、起伏をつけてぬることが大切である。

バター・クリーム・フロスティング

BUTTER CREAM FROSTING

作り方

バター	カップ ¼
ヴァニラエッセンス	小匙 1
ふるった粉砂糖	カップ 3 ½
ミルク	大匙 2 ½

- バターとヴァニラをまぜる。
- この中へ粉砂糖とミルクを交互に加えてよくまぜる。

チェリー・バター・アイシング CHERRY BUTTER ICING

作り方

バター……………カップ $\frac{1}{4}$
ふるった粉砂糖……………カップ3
マルチノチェリージュース
……………カップ $\frac{3}{4}$

- バターと粉砂糖をまぜジュースを加えてクリーム状にする。
- 冷えたケーキの上にぬりチェリーで飾る。

ココナッツ・バター・クリーム・フロスティング COCONUT BUTTER CREAM FROSTING

作り方

バター……………カップ $\frac{1}{4}$
塩……………小匙 $\frac{1}{2}$
ヴァニラエッセンス……………小匙1
ふるった粉砂糖……………カップ2
ミルク……………大匙 $2\frac{1}{2}$
ココナッツ……………カップ1

- バター、塩、ヴァニラをよくまぜクリーム状にする。粉砂糖とミルクを交互に加えよくまぜる。最後にココナッツを加えてまぜる。

レモン・オア・オレンジ・フロスティング LEMON OR ORANGE CREAM FROSTING

作り方

バター……………カップ $\frac{1}{4}$
オレンジジュースまたは
レモンジュース……………大匙 $2\frac{1}{2}$
おろしたオレンジの皮ま
たはおろしたレモン
の皮……………小匙 $1\frac{1}{4}$
ふるった粉砂糖……………カップ $3\frac{1}{2}$

- バターとオレンジの皮またはレモンの皮を一緒にまぜる。
- オレンジジュースまたはレモンジュースと粉砂糖を交互に入れ、よくまぜる。

チョコレート・クリーム・フロスティング CHOCOLATE CREAM FROSTING

作り方

バター……………カップ $\frac{1}{4}$
 ヴァニラエッセンス……………小匙1
 ふるった粉砂糖……………カップ $2\frac{3}{4}$
 ココア……………カップ $\frac{3}{4}$
 ミルク……………大匙 $4\frac{1}{2}$

- 粉砂糖とココアとを一緒にふるう。
- バターとヴァニラをよく混ぜ、粉砂糖とココアのまぜたものとミルクを交互に加え、よく混ぜる。

パイナップル・バター・クリーム・フロスティング PINEAPPLE BUTTER CREAM FROSTING

作り方

バターまたはマーガリン…カップ $\frac{1}{2}$
 ふるった粉砂糖……………カップ4
 汁気を切り細かく刻んだ
 パイナップル……………大匙6,
 パイナップルジュース…大匙1~2

- バターと粉砂糖をクリーム状になるまで混ぜる。刻んだパイナップルとパイナップルジュースを加えてよく混ぜる。
- ケーキの上部や側面につけパイナップルで飾る。

スノーフレイク・クリスマス・ツリー・フロスティング SNOWFLAKE CHRISTMAS TREE FROSTING

作り方

バターまたはマーガリン…カップ $\frac{1}{2}$
 粉砂糖……………カップ2
 ミルク……………大匙2
 ヴァニラエッセンス……………小匙 $\frac{1}{2}$

- バターと粉砂糖カップ1をクリーム状になるまで混ぜ、次にミルクとヴァニラを加えて混ぜる。
- 更に残りの粉砂糖を入れて軽くなるまで混ぜる。これに少し食紅を入れて色をつけ、冷えたクッキーにぬりその上から細かく切ったココナッツをふりかける。

コンフェクショナル・アイシング CONFECTIONERS' ICING

作り方

- ふるった粉砂糖にミルクまたはクリームを加え、パンにぬることが
できる位の濃度にしてヴァニラエッセンスを加える。少し
温かいレイズン・ナッツ・ブレッドまたはイングリッシュ・テ
ィ・リングにぬる。

ピノチェ・アイシング PENUCHE ICING

作り方

バター	……………	カップ ½
赤砂糖	……………	カップ 1
ミルク	……………	カップ ¼
ふるった粉砂糖	……………	カップ 1 ¾ ~ 2

- 鍋にバターと赤砂糖を入れ、弱火で沸騰する
までかきまぜながら煮る。これにミルクを加
え更に沸騰するまでたえずかきまぜる。火か
らおろし49度C (120度F) になるまで冷やし
て少しずつ粉砂糖を加えかたくなるまでまぜ
る (鍋を氷水に入れると速くかたまる)。
- スパイスまたはチョコレートまたはバターケ
ーキのためによい。

チョコレート・グレイズ CHOCOLATE GLAZE

作り方

ココア	……………	大匙 6
バター	……………	大匙 3
湯	……………	大匙 4
ふるった粉砂糖	……………	カップ 1 ½

- 二重鍋にココアとバターを入れ弱火にかけて
まぜる。次に湯を入れて、よくまぜる。火か
らおろして粉砂糖を少しずつ加えてよくまぜ
る。
- エクレアの上ぬる。

ファンダント・グレイズ FONDANT GLAZE

作り方

砂糖	……………	カップ 2
酒石英	……………	小匙 1/2
熱湯	……………	カップ 1
粉砂糖	……………	カップ 1 1/2

- 砂糖、酒石英、熱湯を一緒に弱火にかけ砂糖が溶けるまでたえずかきまぜる。108度C (226度F) になるまでゆっくり煮続ける。
- 火からおろし、なまぬるくなるまで冷やす。これに粉砂糖をどろっとした状態になるまで少しずつ加える。
- 好みに合わせて薄く色をつけて供する。
- 4センチ四方に切ったお菓子の上にもぬる。

オレンジ・グレイズ ORANGE GLAZE

作り方

おろしたオレンジの皮	……………	小匙 1
オレンジジュース	……………	大匙 1
ふるった粉砂糖	……………	カップ 1 (よくおさえて)
水	……………	大匙 1

- オレンジの皮とジュースを一緒にして5分間おいておく。
- これをこしてオレンジの皮を捨てる。このジュースと粉砂糖をよくまぜ、ぬりやすくなるまで水を加える。
- 少し温いお菓子の上にもぬる。スパイス・ケーキ(154ページ)用によい。

ストローベリー・グレイズ STRAWBERRY GLAZE

作り方

ふるった粉砂糖	……………	カップ 2
塩	……………	ひとつまみ
レモンジュース	……………	小匙 2
つぶしたいちご	……………	大匙 2~4

- 全部の材料を一緒にまぜる。
- エンジェル・フード・ケーキまたはスポンジ・ケーキまたはシュフォン・ケーキのためによい。

チョコレート・ファッジ・アイシング CHOCOLATE FUDGE ICING

作り方

溶かしたバター	大匙 6
ココア	大匙 7
ふるった粉砂糖	カップ 2
塩	小匙 1/8
ヴァニラエッセンス	小匙 1
熱いミルクまたはクリーム	カップ 1/8

- バターとココアを一緒によくまぜる。これに粉砂糖、塩、ヴァニラ、ミルクまたはクリームのまぜたものを加えてまぜる。
- これをクッキーの上にもぬる。
- かたさの調節は粉砂糖とミルクとする。

ファッジ・フロスティング FUDGE FROSTING

作り方

砂糖	カップ 1 1/2
塩	小匙 1/4
ココア (または甘味のない純チョコレート)	大匙 7 56g
水	カップ 1/2
コーンシロップ	大匙 1
バター	大匙 1
ヴァニラエッセンス	小匙 1

- 砂糖、塩、ココアを一緒にまぜる。これに水、コーンシロップ、バターを加えて砂糖が溶けるまで弱火にかけて煮る。ふたをして2～3分間煮て次にふたを取って固くなるまで(水の中に落せば柔らかく固まる。または温度計で112度C、234度F)まで煮る。
- 火からおろしてヴァニラを入れ、ケーキにもぬることが出来る程度までまぜる。ケーキの表面にもぬる。(かたくなりすぎた時は少し湯を入れてまぜる)(甘味のない純チョコレートを使う時はヴァニラ以外の材料を全部一緒にして弱火にかける。)

チョコレート・アイシング・デラックス CHOCOLATE ICING DELUXE

作り方

卵	1 個
ふるった粉砂糖	カップ 2
塩	小匙 1/4
バター	カップ 1/8
甘味のない純チョコレート	56 g
(またはココア)	大匙 6

- チョコレートを溶かし、全部の材料をまぜ、泡立器でふわふわになるまで泡立てる。

グロシィ・チョコレート・アイシング

GLOSSY CHOCOLATE ICING

作り方

バター	大匙 4 ½
ココア	カップ ¾
沸騰したミルク	大匙 5
ふるった粉砂糖	カップ 2
塩	小匙 ¼
ヴァニラエッセンス	小匙 1

- バターを溶かして、ココアを入れよくまぜる。
- 熱いミルク、粉砂糖、塩を一緒にする。この中にバターとココアのまぜたものとヴァニラを加えてまぜる。
- このままでは非常に薄い。それで熱いうちにかたくなるまで泡立てる。
- 好みに合わせてカップ ½ の切ったくるみを入れてもよい。

チョコレート・サテン・フロスティング

CHOCOLATE SATIN FROSTING

作り方

甘味のない純チョコレート	70 g
ふるった粉砂糖	カップ 2
湯	大匙 3
卵	1 個
バター	カップ ¾
ヴァニラエッセンス	小匙 1

- チョコレート溶かし、火からおろして粉砂糖と湯を加え、ミキサーにかけるか、またはスプーンでまぜる。次に卵を加えてまぜる。最後にバターとヴァニラを一緒に加えてまぜる。
- このフロスティングは薄いので氷水の上でかたくなるまでよくまぜる。

チョコレート・サプライズ・フロスティング

CHOCOLATE SURPRISE FROSTING

作り方

バター	カップ 1 ¼
溶かした甘味のない純チョコレート	70 g
ヴァニラエッセンス	小匙 1 ¼
メイプルエッセンス	小匙 ¾
ふるった粉砂糖	カップ 2 ½

- バターをクリーム状になるまでよくまぜる。これにチョコレート、ヴァニラ、メイプルエッセンス、粉砂糖を少しずつ入れよくまぜる。

クリーミィ・チョコレート・フロスティング CREAMY CHOCOLATE FROSTING

作り方

水	……………	カップ $\frac{1}{4}$
バター	……………	大匙2
ヴァニラエッセンス	……………	小匙 $\frac{1}{2}$
甘味のない純チョコレート	……………	大匙7
粉砂糖	……………	カップ2

- 水とバターを一緒にし火にかけ温める。
- ヴァニラとチョコレートを加えて混ぜる。更に粉砂糖を少しずつ入れながら混ぜる。かたくなるまでかきまぜ出来上ったら火からおろす。
- クリームパフ(265ページ), カップ・ケーキ(159ページ), 2段式ケーキ(146ページ)などにぬる。

インスピレーション・チョコレート・フロスティング INSPIRATION CHOCOLATE FROSTING

作り方

甘味のない純チョコレート	……………	56 g
砂糖	……………	カップ $\frac{1}{2}$
水	……………	カップ $\frac{1}{4}$
卵黄	……………	4 個
バター	……………	カップ $\frac{1}{2}$
ヴァニラエッセンス	……………	小匙1
ふるった粉砂糖	……………	カップ2

- チョコレートと砂糖を一緒にしてよく混ぜ、水を加えて弱火にかけ、たえずかきまぜながら、なめらかな少しかたい状態になるまで煮る。
- 火からおろして卵黄を入れてよく混ぜ冷やす。
- バターとヴァニラを一緒にクリーム状になるまで混ぜ、そこに粉砂糖を少しずつ入れる。よくまぜたらカップ $\frac{1}{2}$ を取り出し、これに茶匙1~2の水を入れてよく混ぜる(白いフロスティングのため)。
- 残りのクリーム状のバターのまぜたものには最初に弱火で煮たチョコレートと砂糖のまぜたものを加えなめらかになるまで混ぜる。
- ケーキにぬる。

モカ・ココア・フロスティング MOCHA-COCOA FROSTING

作り方

粉砂糖	……………	カップ3
ココア	……………	カップ $\frac{1}{2}$
バター	……………	カップ $\frac{1}{2}$
濃いコーヒー	……………	大匙3
卵黄	……………	2 個
(または卵)	……………	1 個)

- 粉砂糖, ココアを一緒にふるう。この中央にくぼみを作り, その中へ, バターとコーヒーを入れて, クリーム状になるまでよく混ぜる。この中へ卵黄を加えてよくまぜカップ・ケーキまたは2段のケーキのまわりにぬる。

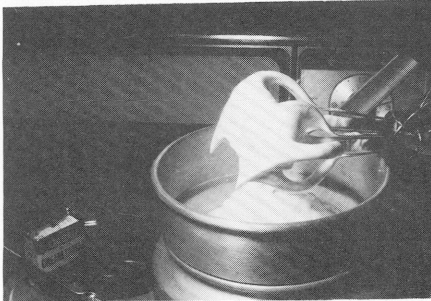
フラツフィ・ホワイト・アイシング FLUFFY WHITE ICING

作り方

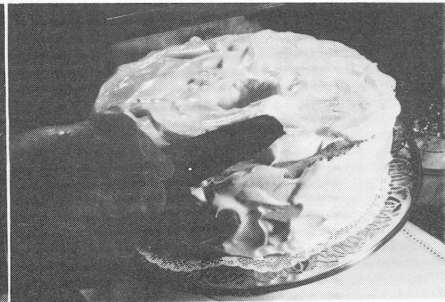
砂糖	……………	カップ 1
水	……………	カップ 1/2
泡立てた卵白	……………	2 個
酒石英	……………	小匙 1/4
ヴァニラエッセンス	……………	小匙 1

- 砂糖と水を一緒にして火にかけて117度C (242度F) の温度まで温める。この時最初の3分間はふたをしておくこと。
- 117度C (242度F) になった時スプーンで溶かしたものをすくってみる。スプーンに細長い糸状のものがつく様になればよい。
- 卵白を少し泡立て酒石英を入れてかたくなるまで泡立てる。
- 次にこの中にゆっくり、砂糖の溶かしたものを入れながら続けて泡立てる。ヴァニラを加えて泡立て、ふわふわにする。
- このアイシングは二段式ケーキまたは24個のカップケーキにぬるだけの分量がある。

セブン・ミニッツ・フロスティング



二重鍋の外鍋にはいった沸騰湯は内鍋にふれない様に注意する。フロスティングを7分間泡立て写真の様になれば内鍋を取出す。



フロスティングをぬる前に冷やしたケーキのくずを手でおとす、フロスティングをぬる時は上部を最後にぬる。

セブン・ミニッツ・フロスティング SEVEN-MINUTE FROSTING

作り方

卵白	2 個
砂糖	カップ1½
酒石英	小匙¼
水	カップ½
塩	ひとつまみ
ヴァニラエッセンス	小匙1

- 卵白、砂糖、酒石英、水、塩を二重鍋に入れて、よくかきまぜる。これを火にかけ、約7分間かたくなるまで泡立てる。かたくきれいに泡立ったならば火からおろしてヴァニラを加え、続けて泡立てる。

セブン・ミニッツ・フロスティング・ウイズ・ブラウン・シュガー SEVEN-MINUTE FROSTING WITH BROWN SUGAR

作り方

卵白	2 個
砂糖	カップ¾
赤砂糖	カップ¾
酒石英	小匙¼
水	カップ½
塩	ひとつまみ
ヴァニラエッセンス	小匙1

- セブン・ミニッツ・フロスティング (172ページ) の作り方と同じ。ただし、赤砂糖を砂糖の代りに加える。

チョコレート・セブン・ミニッツ・フロスティング CHOCOLATE SEVEN-MINUTE FROSTING

作り方

- セブン・ミニッツ・フロスティング (172ページ) が出来上がった時、チョコレート70グラムを溶かし、冷えてからフロスティングに、加え、かき上げる(決してかきまぜてはいけない)。ケーキの上部と側部にぬって供する。

ストローベリー・アイシング STRAWBERRY ICING

作り方

- セブン・ミニッツ・フロスティング(172ページ)と同じ。但し、水の代わりにいちごのジュースカップ $\frac{1}{2}$ を使う。

ロイヤル・フロスティング ROYAL FROSTING

作り方

粉砂糖	……………	カップ2
酒石英	……………	小匙 $\frac{1}{2}$
熱湯	……………	カップ $\frac{3}{4}$
卵白	……………	2個
ヴァニラエッセンス	……………	小匙1

- ヴァニラ以外の材料を全部一緒にし。ミキサーまたは泡立器でかたくなるまで泡立てる(10~15分間)。次にヴァニラを加えて混ぜる。

ジェリー・フロスティング JELLY FROSTING

作り方

タートウジェリー	……………	カップ $\frac{1}{2}$
卵白	……………	1個
レモンジュース(好みにより)	……………	

- ジェリーと卵白を沸騰したお湯のはいった二重鍋に入れかたくなるまで泡立てる。好みによりレモンジュースを加える。
- 御菓子の上にぬる。

ストロベリー・トッピング STRAWBERRY TOPPING

いちご	カップ2
ゼラチン	小匙1½
生クリーム	カップ½

作り方

- いちごに砂糖をふりかけて味をつけしばらくおいておく。
- このいちごの汁を取りその汁の中にゼラチンを入れ5分間おいておく。ゼラチンを加えたいちごの汁を湯の上においてゼラチンを溶かす。溶ければ味のついたいちごを加えて冷やす。泡立てた生クリームの中にいちごのまぜたものを入れかき上げる。
- さいの目に切ったお菓子等にぬって供する。

ブロイルド・フロスティング BROILED FROSTING

赤砂糖	カップ1
クリーム	大匙2
切ったくるみ	カップ½
溶したバター	大匙2

作り方

- 全部の材料を一緒にまぜ焼いたケーキにぬり火から5センチ位離して2～3分間ブロイルする(きつね色になるまで)。
- ジンジャーブレッドまたはお菓子に使うとよい。

ブロイルド・ココナッツ・フロスティング BROILED COCONUT FROSTING



ブロイルド・ココナッツ・フロスティング
温いケーキの上にフロスティングをぬりきつね色になるまでブロイルする。

赤砂糖	カップ½
溶したバター	カップ½
軽いクリーム	カップ½
切ったココナッツ	カップ1½
ヴァニラエッセンス	小匙½

作り方

- 材料を全部一緒によくまぜる
- 焼いた温いケーキの上にぬってきつね色になるまでブロイルする。

ブロイルド・ココナッツ・クランチ・トッピング

BROILED COCONUT CRUNCH TOPPING

作り方

溶かしたバター	……………	カップ 1/4
赤砂糖	……………	カップ 1/4
粉	……………	カップ 1/4
肉桂	……………	小匙 1
刻んだくるみ	……………	カップ 1/2
ココナッツ	……………	カップ 1/2
ミルクまたはクリーム	……………	カップ 1/4

- 赤砂糖、粉、肉桂を一緒にし、バター、くるみ、ココナッツを加え最後にミルクを加えてまぜる。
- ジンジャーブレッドやお菓子の上に軽くぬる。ぬってからプロイラーに入れ、火から7～8センチ離す。泡が出るまで（3分間）こげないように注意してブロイルする。

ブロイルド・ピーナッツ・タッパー

BROILED PEANUT TOPPER

作り方

ピーナッツバター	……………	カップ 1/4
軽いクリーム	……………	カップ 1/4
赤砂糖	……………	カップ 1
刻んだココナッツ	……………	カップ 1/2

- ピーナッツバター、クリーム、赤砂糖を一緒にしてよくまぜる。
- 焼いた温いお菓子の上にぬってココナッツをふりかける。これをきつね色になるまで4分間位ブロイルする。ブロイルする時火から10～12センチ位離すこと、温いうちに供する。

クリーム・フィリング

CREAM FILLING

作り方

砂糖	……………	カップ 1/4
コンスターチ	……………	大匙 1
塩	……………	小匙 1/4
ミルク	……………	カップ 1
軽く泡立てた卵黄	……………	1 個
バター	……………	大匙 1
ヴァニラエッセンス	……………	小匙 1

- 砂糖、コンスターチ、塩を一緒にまぜる。この中にミルクを少しずつ入れてまぜる。中火にかけ沸騰するまでたえずかきまぜながら煮る。沸騰し始めてから1分間続けて煮る。火からおろし、その半分を卵黄の中に入れてまぜる。それをもとの鍋にもどしてまぜもう1分間沸騰させる。火からおろしてバター、ヴァニラを加えて冷やす、時々まぜ平等にかたくなるようにする。2段のケーキの間等にぬるとよい。

アーモンド・クリーム・フィリング ALMOND CREAM FILLING

作り方

- クリーム・フィリング (175ページ) と同じ。
- 但し、ヴァニラエッセンス小匙1の代わりに小匙 $\frac{1}{2}$ のヴァニラと小匙 $\frac{1}{4}$ のアーモンドエッセンスを入れて冷やす。次に切ったアーモンドカップ $\frac{1}{2}$ を加える。

ドイツ・オア・フィッグ・クリーム・フィリング DATE OR FIG CREAM FILLING

作り方

- クリーム・フィリング (175ページ) と同じ。
- 但し、クリーム・フィリングに切ったドイツまたはフィッグをカップ $\frac{1}{2}$ とくるみまたはアーモンドまたはピーナッツをカップ $\frac{1}{2}$ 加えてかき上げる。

チョコレート・クリーム・フィリング CHOCOLATE CREAM FILLING

作り方

砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
コンスターチ	大匙1
塩	小匙 $\frac{1}{4}$
甘味のない純チョコレート	28 g
ミルク	カップ1
軽く泡立てた卵黄	1 個
バター	大匙1
ヴァニラエッセンス	小匙 $\frac{1}{2}$

- クリーム・フィリング (175ページ) と同じ。
- チョコレート28グラムの代わりにココアカップ $\frac{1}{4}$ を使ってもよい。ココアを使う時は他の乾いた材料と一緒にして使う。

カスタード・クリーム・フィリング CUSTARD CREAM FILLING

作り方

砂糖	カップ ½
塩	小匙 ½
コンスターチ	大匙 2
粉	大匙 1
ミルク	カップ 2
軽く泡立てた卵	1 個
バター	大匙 1
ヴァニラエッセンス	小匙 1

- 二重鍋の内鍋に砂糖、塩、コンスターチ、粉を入れてよくまぜる。
- 次にミルクを加えてまぜる。これを二重鍋式にしないでそのまま弱火にかけ、たえずかきまぜながら沸騰するまで煮る。沸騰してからもたえずかきまぜながら3分間位煮続ける。これを火からおろし、少量を卵の中に入れてまぜ、これをもとの鍋にかえしてよくまぜる。
- 次にこれを二重鍋式にして火にかけ15分間位時々まぜながら煮る。バターを加えてまぜ、火からおろして冷やす。最後にヴァニラを加えなめらかになるまでミキサーでまぜる。

レモン・フィリング LEMON FILLING

作り方

砂糖	カップ ¾
コンスターチ	大匙 3
塩	小匙 ¼
水	カップ ¾
バター	大匙 1
おろしたレモンの皮	大匙 2
レモンジュース	カップ ½

- 砂糖、コンスターチ、塩をまぜ少しづつ水を加える。これを火にかけ沸騰するまでたえずかきまぜる。沸騰してからも1分間続けて煮る。火からおろし、バターとレモンの皮を加える。
- 次に少しづつ続けてレモンジュースを加えながらまぜる。

オレンジ・フィリング ORANGE FILLING

作り方

砂糖……………カップ1
コンスターチ……………カップ $\frac{1}{4}$
塩……………小匙 $\frac{1}{2}$
オレンジジュース……………カップ1
バター……………大匙2
おろしたオレンジの皮……………大匙2
レモンジュース……………大匙2

- レモン・フィリング(177ページ)と同じ。
- 水の代わりにオレンジジュースを用いること。

パイナップル・フィリング PINEAPPLE FILLING

作り方

砂糖……………カップ $\frac{1}{2}$
コンスターチ……………大匙3
塩……………小匙 $\frac{1}{2}$
パイナップルジュース……………カップ $\frac{1}{4}$
刻んだパイナップル……………カップ1
バター……………大匙1
レモンジュース……………小匙1

- 砂糖, コンスターチ, 塩を一緒にまぜ, パイナップルジュースとパイナップルを加えかたくなるまで火にかけてかきまぜる。
- 火からおろしバターとレモンジュースを加えて冷やす。