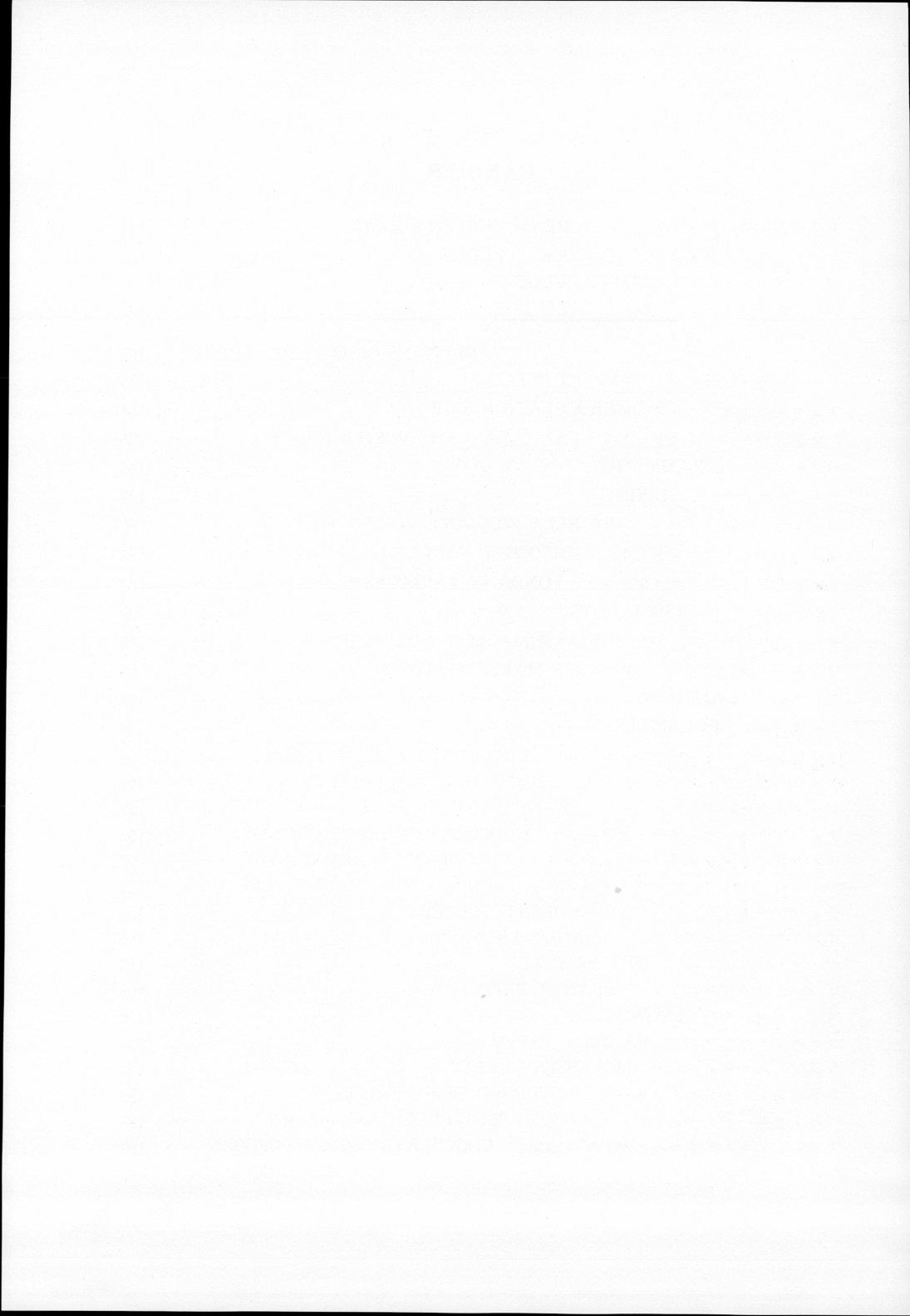


キャンディ CANDIES

クリーム・チーズ・ファッジ	CREAM CHEESE FUDGE	181
アンクックド・ファッジ	UNCOOKED FUDGE	181
ボランド・ファッジ	BLOND FUDGE	182
カレッジ・ファッジ	COLLEGE FUDGE	182
バリエイション・オブ・カレファッジ・フッジ	VARIATIONS OF COLLEGE FUDGE	183
ベルベット・ファッジ	VELVET FUDGE	183
チョコレート・ファッジ	CHOCOLATE FUDGE	184
ファンシー・フェイバリー・ファッジ	FANCY FAVORITE FUDGE	185
ペノチェ	PENOCHE	185
ディヴィニティ	DIVINITY	185
ヴァニラ・ファンダント	VANILLA FONDANT	187
アンクックド・ファンダント	UNCOOKED FONDANT	188
ファンダント・バリエイション	FONDANT VARIATIONS	188
マシュマロ	MARSHMALLOWS	189
マシュマロ・ナッツ・パフ	MARSHMALLOW NUT PUFFS	190
ワンダー・マシュマロ	WONDER MARSHMALLOWS	189
デンティ	DANTIES	190
キャラメル	CARAMELS	190
チョコレート・キャラメル・ロール	CHOCOLATE CARAMEL ROLL	191
デイツ・アンド・ナッツ・ロール	DATE AND NUT ROLL	191
ピーナッツ・バター・ロール	PEANUT-BUTTER ROLL	192
チョコレート・チェリー・クリーム	CHOCOLATE CHERRY CREAMS	192
チョコレート・フレイク・キャンディ	CHOCOLATE FLAKE CANDY	193
チョコレート・ピーナッツ・クロスター	CHOCOLATE PEANUT CLUSTERS	193
チョコレート・タッパ	CHOCOLATE TOPPERS	194
イングリッシュ・タッフィ	ENGLISH TOFFEE	194
ナッツ・ブリットル	NUT BRITTLE	195
ピーナッツ・ブリットル	PEANUT BRITTLE	196
スノー・ボール	SNOWBALLS	196
ヴァニラ・タッフィ	VANILLA TAFFY	197
マラシイズ・タッフィ	MOLASSES TAFFY	197
スタッフド・ドライ・フルーツ	STUFFED DRIED FRUITS	198
ベスト・エバー・キャンディ・コーン	BEST-EVER CANDY CORN	198
チョコレート・クリーム・ポップコーン	CHOCOLATE CREAM POPCORN	199
シュガー・アンド・スパイス・ポップコーン	SUGAR AND SPICE POPCORN	199



クリーム・チーズ・ファッジ CREAM CHEESE FUDGE

作 り 方

柔らかいクリームチーズ	…… 1 瓶	85 g
ふるった粉砂糖	…… カップ	4 ½
水	…… 大匙	3
ヴァニラエッセンス	…… 小匙	1
甘味のない純チョコレート	……	85 g
くるみ	…… カップ	1

- クリームチーズ、粉砂糖、水、ヴァニラを一緒にクリーム状になるまでよくかきまぜる。これに溶かしたチョコレートとくるみを手早く加える。
- バターをひいた焼鍋に入れ、2.5 センチの厚さにのぼしてかたくなるまで冷やし、好みの大きさに切る。

アンクックド・ファッジ UNCOOKED FUDGE

作 り 方

ふるった粉砂糖	…… カップ	3 ¾
クリーム	…… 大匙	4
卵	……	1 個
バター	…… 大匙	3
溶かした甘味のない純チョコレート	……	85 g
ヴァニラエッセンス	…… 小匙	1
刻んだくるみ	……	(好みにより)
	…… カップ	1

- 卵を卵黄と卵白にわけける。粉砂糖、クリーム、泡立てた卵黄を一緒にしてクリーム状になるまでまぜる。バターとチョコレートを一緒に溶かし、その中にクリーム状にしたものを加えてよくまぜる。卵白をよく泡立てヴァニラを入れる。この泡立てた卵白とくるみを前のものに加えてかきあげる。
- これをバターをひいた焼鍋に流しこみ冷やして3センチ四方の大きさに切る。(あまりかたくならないうちに切るとよい)

ポランド・ファッジ BLOND FUDGE

作 り 方

砂 糖	カップ 2
ミルク	カップ 1
塩	小匙 ½
バター	大匙 1
ヴァニラエッセンス	小匙 1
マシュマロクリーム	カップ ½
切ったチェリー	カップ ½

- 鍋の内側にバターをぬり、砂糖、ミルク、塩を入れて中火で沸騰するまでたえずかきまぜながら煮る。110度C (230度F) の熱さ (水の中に落してかたまる) になるまでこがさないように時々まぜながら煮る。
- 火からおろしてバターを加え 43度C (110度F) になるまでおいておく。ヴァニラを入れクリーム状になるまでスプーンで泡立てるようにしてまぜる。クリーム状になればマシュマロクリームを入れ、かたくつやがなくなるまでまぜ続ける。手早くチェリーを入れバターをひいた焼鍋に入れて冷やし、冷えてから好みの大きさに切る。

カレッジ・ファッジ COLLEGE FUDGE

作 り 方

チョコレート	58g
砂 糖	カップ 2
ミルク	カップ ¾
コーンシロップ	大匙 2
または酒石英	小匙 ½
バター	大匙 2
ヴァニラエッセンス	小匙 1

- チョコレートをけずり、砂糖、ミルク、コーンシロップまたは酒石英を加えてたえずかきまぜながら砂糖が溶けるまで煮る。砂糖が溶けても時々こげないようにまぜながら 112度C (234度F) まで煮続ける。火からおろしてバターを加えかきまぜないで 43度C (110度F) まで冷やす。ヴァニラを加えて光沢がなくなるまで泡立てる。
- これをバターをぬった焼鍋に流しこんで冷やす。冷えたらさいの目に切る。これを手でまるめてまわりにココナッツまたは刻んだくるみをまぶしてもよい。

バリエーション・オブ・カレッジ・ファッジ

VARIATIONS OF COLLEGE FUDGE

○カレッジ・ファッジ(182ページ)を作り次のもののうちから1つを選んで色々なカレッジ・ファッジを作る。

○ピーナッツ・バター

バターの代りにピーナッツバターをカップ $\frac{1}{2}$ 使い、これを43度C(110度F)に温めて使う。

○ココナッツ

おろしたココナッツカップ $\frac{1}{2}$ をファッジを流しこむ前に加えてよくまぜる。

○フルーツ

ファッジを流しこむ前にカップ1の干果物(デイツ、干しぶどう等)を入れる。

○くるみ

ファッジを流しこむ前にカップ $\frac{1}{2}$ の刻んだくるみを入れる。

○ノーデダン

ミルクの代りに水を使う。

○モーチャ

ミルク、ヴァニラの代りに濃いコーヒーを使う。

○メイボー

砂糖カップ1の代りにメイプルシロップカップ1をミルクの代りにカップ $\frac{1}{2}$ の水を使う。ヴァニラの代りにコーンシロップ大匙1 $\frac{1}{2}$ を使う。

○ハニー

コーンシロップの代りに蜂蜜大匙2を使い、114度C(238度F)の温度にたかめヴァニラを使わない。

○スーパー・ファッジ

チョコレート58グラムの代りに116グラムのチョコレートを使う。泡立てる時カップ $\frac{3}{4}$ のヴァニラ・ファンダント(187ページ)を加えて泡立て続ける。

ベルベット・ファッジ

VELVET FUDGE

作り方

砂糖	カップ2
ココア	カップ $\frac{1}{2}$
ミルク	カップ1
バター	大匙3
ヴァニラエッセンス	小匙1
くるみ(好みにより)	カップ1

- 砂糖、ココアを一緒にまぜる。次にミルクを入れてまぜる。これを火にかけて砂糖が溶けるまでたえずかきまぜながら煮る。砂糖が溶けたあとは絶対にかきまぜないで114度C(238度F)まで温度をあげる。温度計のない時には水を入れたカップの中へ煮たものを少し入れ、水の中に入れてものがすぐに玉状になるかどうかを調べる。
- 火からおろしてバターとヴァニラを入れ43度C(110度F)まで冷やす。そして泡立ててくるみを入れる。
- バターをひいた焼鍋に流しこみ、冷やして3センチ四方の大きさに切る。(あまりかたくならないうちに切るとよい)

チコヨレート・ファッジ CHOCOLATE FUDGE



114度C (238度F) になるまで煮る。温度計のない場合は水の中に落とすと、すぐにかたまる程度になるまで煮る。

43度C (110度F) まで、またはぬるくなるまで冷やす。木じゃくしでかたくつやがなくなるまでまぜる。

バターをひいた焼鍋に入れ写真のようにひろげ好みの大きさに印をつけておく。かたくなってから印の通りに切る。

作 り 方

バター.....	大匙 3
砂 糖.....	カップ 3
シロップ.....	大匙 2
甘味のない純チョコレート.....	56g
ミルク.....	カップ ¾
ヴァニラエッセンス.....	小匙 1
切ったくるみ.....	カップ 1

- バター、砂糖、シロップ、チョコレート、ミルクを厚鍋に入れ中火でたえずかきまぜながら沸騰するまで煮る。沸騰すれば時々まぜながら114度C (238度F) の熱さ(水の中に落とすとすぐにかたまる) になるまで煮続ける。
- 火からおろしてヴァニラを入れ、ぬるくなるまで冷やす。かたく、つやがなくなるまでまぜる。これにくるみを加えて、バターをひいた20センチ四方の焼鍋に手早く広げるように入れる。
- 完全に冷えてから好みの大きさに切る。

ファンシー・フェイバリー・ファッジ FANCY FAVORITE FUDGE

作 り 方

○おろしたチョコレート、または刻んだくるみ、または刻んだココナッツを山盛り、小匙1のチョコレート・ファッジ(184ページ)またはペノチェ(185ページ)の上にふりかける。

ペ ノ チ

PENOCHE

作 り 方

赤砂糖	カップ 3
ミルク	カップ 1
バター	大匙 1
ヴァニラエッセンス	小匙 1
塩	小匙 1/8
切ったくるみ (好みにより)	カップ 1

- 赤砂糖とミルクを一緒にまぜ、114度C(238度F)になるまでたえずきまぜながら煮る。温度計がない時には、水を入れたカップの中へ煮たものを入れ、それがアメ状になるかどうかを調べる。
- 火からおろして、バター、ヴァニラ、塩を入れてまぜ少し冷やす。次にどろっとするまで泡立て、くるみを入れる。
- バターをひいた焼鍋に入れて冷やし、適当な大きさに切る。

ディヴィニティ

DIVINITY

作 り 方

砂糖	カップ 2
ホワイトコーンシロップ	カップ 1/2
水	カップ 1/2
卵 白	2 個
ヴァニラエッセンス	小匙 1
切ったくるみ (好みにより)	カップ 2

- 砂糖、シロップ、水を一緒にして砂糖が溶けるまで、まぜながら火にかけ、砂糖が溶けたらそのままで121度C(250度F)になるまで熱す。(温度計がない場合には、水を入れたカップの中に溶かした砂糖を入れ、それが水の中で丸いアメ状になるかどうかを調べるとよい)。卵白を泡立てる。この中に砂糖のまぜたものをゆっくりと泡立て続けながら入れる。これがかたくなるまで泡立て続ける。
- ヴァニラ、くるみを加えてまぜバターをひいた焼鍋にスプーンで好みの大きさに落して冷やす。

キャンディ

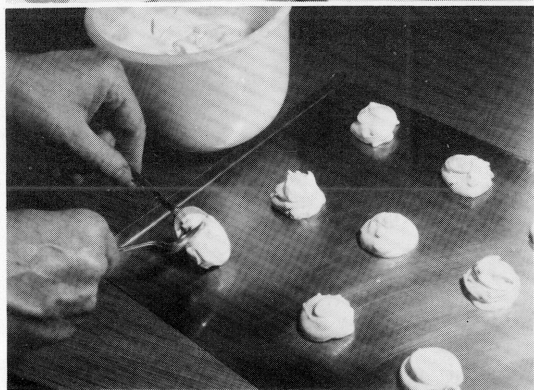
ディヴィニティ DIVINITY



まぜないで121度C（250度F）
になるまで熱す。



卵白を泡立てた中に上のものを
ゆっくり加え、泡立て続ける。



バターをひいた焼鍋に好みの大
きさにして並べる。

ヴァニラ・ファンダント

VANILLA FONDANT

作り方

砂糖	……………	カップ 2
水	……………	カップ 1 ¼
ライトコーンシロップ	……………	大匙 2
または酒石英	……………	小匙 ¼
ヴァニラエッセンス	……………	小匙 1

- 砂糖、水、コーンシロップまたは酒石英を一緒にして砂糖が溶けるまでたえずかきまぜながら煮る。砂糖が溶ければまぜないこと。沸騰しはじめたらふたをして3分間煮る。ふたを取り114度C (238度F) になるまで煮る。
- 鍋の周囲に砂糖のかたまりがついていれば、フォークに薄い布を巻きつけて水でぬらし、それできれいにふき取る。114度C (238度F) になると火からおろし、冷やした皿に流し込み更にこれを冷やす。鍋から皿に流しこむ時、鍋の周囲についているものを取らないこと。皿の中央に温度計を入れて43度C (110度F) にまで冷えたならばヴァニラを加え木のスプーンでかたくなるまで泡立てる。
- 手にバターをつけ、手でキャンディをよくこねる。これをびんに入れて2～3日保存しておく。
- これに色々なエッセンスや色粉を入れる。
色粉—オレンジ、黄、桃、グリーン、赤、白
エッセンス—オレンジ、レモン、チェリー、ポタチオ、肉桂、ペパーミント、ウィンターグリーン

- チョコレート50グラムをヴァニラ・ファンダントに入れる。
- コーヒーを水の代りに使う。ヴァニラは使わない。
- メイプルシロップカップ¾をコーンシロップの代りに使う。
116度C (240度F) まで煮る。ヴァニラは使わない。
- キャラメルシロップ大匙2をコーンシロップの代りに使う。
116度C (240度F) まで煮る。ヴァニラは使わない。

キャラメル・シロップ

- 砂糖カップ1、水カップ½を一緒にして191度C (375度F) にするとキャラメルになる。

アンクックド・ファンダント

UNCOOKED FONDANT

作り方

バター.....	カップ $\frac{1}{2}$
シロップ.....	カップ $\frac{1}{2}$
塩	小匙 $\frac{1}{2}$
ヴァニラエッセンス.....	小匙1
粉砂糖.....	カップ4 $\frac{1}{2}$

- バター、シロップ、塩、ヴァニラを大きいボールに入れてよくまぜる。粉砂糖を一度に入れスプーンでまぜる。これを手でまぜテーブル、またはまないたの上でなめらかになるまでこねる。
- 次に記したものから1つを選んで味をつける。形は好みに合わせて作る。
- 好みによっては最後に溶かしたチョコレートをつけてもよい。

ファンダント・バリエーション

FONDANT VARIATIONS

(ファンダントの味または色のいろいろ)

- ウィンター・グリーン WINTERGREEN
ヴァニラの代りにペパーミントエッセンスまたはウィンターグリーンエッセンスで味をつけ、少し薄い緑色の色粉を加える。ボールまたは棒状にする。
- オレンジまたはレモン・クリーム ORANGE OR LEMON CREAMS
ヴァニラの代りに小匙2のオレンジまたはレモンエッセンスを入れてオレンジまたは黄色の色粉で色をつける。
- ピーナッツ・スクウェア PEANUT SQUARES
刻んだピーナッツをカップ $\frac{1}{4}$ 加えて2センチの厚さにのばす。好みの大きさのさいの目に切る。
- アーモンド・ダイヤモンド ALMOND DIAMONDS
ヴァニラの代りにアーモンドエッセンスを小匙1入れて刻んだアーモンドをカップ $\frac{1}{2}$ 入れて2センチの厚さにのばし菱形に切る。
- キャンディド・フルーツ・スクウェア CANDIED FRUIT SQUARES
ヴァニラの代りにライムエッセンスを使う、細かく切った砂糖漬の果物をカップ $\frac{1}{2}$ 加えてのばし好みの大きさのさいの目に切る。
- モカ・ログ Mocha LOGS
インスタントコーヒー小匙2を加えて直径1.2センチ長さ5センチの棒状にしてチョコレートキャンディの飾りにまぶす。
- サーカス・ボール CIRCUS BALLS
直径1.5センチのボールを作り色々な色の飾りをまぶす。
- ナッツ・クリーム NUT CREAMS
小さいボールを作り2つのくすみまたは半分に割ったピカンにはさんでおさえる。
- スタッフド・デイツ STUFFED DATES
小指の様な形を作りなつめまたは干したプルーンの間にはさんでおさえる。好みにより砂糖をまぶしてもよい。

マ シ ュ マ ロ

MARSHMALLOWS

作 り 方

ゼラチン.....	大匙 1
冷 水.....	カップ $\frac{1}{2}$
砂 糖.....	カップ $\frac{1}{2}$
シロップ.....	カップ $\frac{3}{4}$
ヴァニラエッセンス.....	小匙 $\frac{1}{2}$
コンスターチ.....	適量
砂 糖.....	適量

- 二重鍋の内鍋にゼラチンと冷水を入れゼラチンが柔らかくなるまでおいておく。沸騰した湯のはいった外鍋にかけ二重鍋式にする。ゼラチンが溶ければ砂糖を加えて溶けるまでまぜる。これを大きいボールにあけてシロップ、ヴァニラを入れ15分間ミキサーでかたくなるまでまぜる。
- 25×18センチの焼鍋にコンスターチと砂糖を同じ割合にまぜたものをふりかけ、ミキサーでまぜたものを流しこみ表面をなめらかにして涼しい所に固くなるまで約1時間おいておく。決して冷蔵庫に入れないこと。
- まないたの上に鍋に入れたのと同じコンスターチと砂糖のまぜたものをふりかけ、その上に鍋の中でかたまったマシュマロをさかさまにあげる。よく切れるナイフで好みの大きさに切る。

ワンダー・マシュマロ

WONDER MARSHMALLOWS

作 り 方

ゼラチン.....	大匙 1
冷 水.....	カップ $\frac{1}{2}$
砂 糖.....	カップ $\frac{1}{2}$
シロップ.....	カップ $\frac{3}{4}$
ヴァニラエッセンス.....	小匙 1

- ゼラチンを冷水の中に入れ柔らかくなるまでおいておく。これを二重鍋に入れゼラチンが溶けるまでまぜ次に砂糖を加えて溶けるまでまぜる。火からおろして大きなボールに入れシロップ、ヴァニラを加えてマシュマロのようになるまで泡立てる。(ミキサーで15分間)。
- 油をひいた18×25センチの焼鍋に刻んだココナッツをふり入れマシュマロを流しこみその上に刻んだココナッツをふりかけてかたくなるまで涼しい所においておく。(1時間) 冷蔵庫を使わないこと。
- 焼鍋から出して好みの大きさに切る。
好みによりココナッツを使う前にきつね色になるまで177度C (350度F) のオーブンでトーストしてもよい。

マシュマロ・ナッツ・パフ MARSHMALLOW NUT PUFFS

作 り 方

- ヴァニラの味をつけた熱いクリームにマシュマロをまぶす。マシュマロの表面が柔らかくなってから刻んだくるみまたはココナッツまたは色のついた飾りをまぶす。

デ ン テ イ

DANTIES

作 り 方

ゼラチン大匙 4
冷 水カップ 1
砂 糖カップ 3
塩小匙 1/4
水カップ 1 1/2

- ゼラチンを冷水の中に入れて柔らかくする。砂糖、塩、水と一緒にして沸騰させる。火からおろしてゼラチンを加え溶けるまでまぜ、もう一度火にかけて沸騰するまで煮る（15分間）。
- 火からおろして半分に分け1つは、肉桂エッセンスと赤い色粉を入れ、他にはペパーミントエッセンスと緑の色粉を入れ、それぞれ色をつける。
- 20×10センチの2つの焼鍋を冷水でぬらし、これに別々に入れて冷蔵庫を使わないで一晩中冷やす。四角に切って砂糖をまぶす。

キ ャ ラ メ ル

CARAMELS

作 り 方

砂 糖カップ 1
シロップカップ 1
うすいクリームカップ 1
バターカップ 1/4

- 全部の材料を一緒にして中火でたえずかきまぜながら砂糖が溶けて沸騰するまで煮る。沸騰してからも、かたくなるまでかきまぜながら煮続ける。
- 火を小さくして118度C（244度F）の熱さ（水の中に落とすとすぐにかたまる）になるまでこげないように気をつけながらたえずかきまぜて煮続ける。
- バターをひいた20センチ四方の焼鍋に入れ室温で冷やす。冷めてからまないたの上に出してナイフで切る。

チョコレート・キャラメル・ロール CHOCOLATE CARAMEL ROLL

作 り 方

細かく切った塩つけ ピーナッツ…	カップ1
無糖練乳……………	カップ1
バター……………	カップ1/4
ココア……………	大匙3
シロップ……………	カップ1
砂糖……………	カップ1
塩……………	小匙1/4

- バターをひいた油紙にピーナッツを縁1.5センチ位空けてふりまく。
- 無糖練乳とバターを一緒にしてバターが溶けるまで火にかける。
- ココア、シロップ、砂糖、塩を一緒にして沸騰するまでたえずかきまぜながら煮る。118度C (244度F)の熱さ(水の中に落とすとかたまる)になるまでたびたびかきまぜながら煮る。これを煮続けながら無糖練乳とバターのまぜたものを少しずつゆっくりかきまぜながら加える。もう一度118度C (244度F)の熱さになるまで煮て火からおろしヴァニラを加えてピーナッツをふりまいた油紙の上に流し15分間おいておく。
- ピーナッツのついたキャンディを巻寿司の様に巻き油紙に包んで室温中においておく。かたくなってから7ミリの厚さに切る。

ドイツ・アンド・ナッツ・ロール DATE AND NUT ROLL

作 り 方

砂糖……………	カップ2
無糖練乳……………	カップ1
細かくきったドイツ……………	カップ1
シロップ……………	大匙2
切ったくるみ……………	カップ1
ヴァニラエッセンス……………	小匙1
細かく切ったくるみ……………	カップ1/2

- 砂糖、無糖練乳、ドイツ、シロップを一緒にして中火で沸騰するまでたえずかきまぜながら煮る。112度C (234度F)の熱さ(水の中に落とすとかたまる)になるまでたびたびかきまぜながら煮る。これにくるみとヴァニラを加えてまぜる。室温にまで冷やす。バターをひいた大皿に入れ、もり上がる程度のかたさになるまで手でこねる。
- 直径3センチ、長さ27センチの棒状にして細かく切ったくるみをまぶし、油紙に包んでかたくなるまでにおいておく。1.2センチの厚さに切る。

ピーナッツ・バター・ロール PEANUT-BUTTER ROLL

作 り 方

ピーナッツバター	………	カップ 1
粉砂糖	………	カップ 1
クリーム	………	大匙 2
くるみ	………	カップ ½
切ったココナッツ	………	カップ ½
ビスケットの粉	………	カップ ½
バター	………	大匙 2
糖 密	………	大匙 2

- ピーナッツバター、粉砂糖、クリームを一緒にしクリーム状になるまでよくかきまぜる。これを直径 2.5 センチの棒状のものに 2 つ作る。
- 残りの材料を全部一緒にまぜ棒状のものにつけ油紙で包み冷やす。冷やしてから 5～7 ミリの厚さに切る。

チョコレート・チェリー・クリーム CHOCOLATE CHERRY CREAMS

作 り 方

チップチョコレート	………	1 袋
無糖練乳	………	カップ ½
ふるった粉砂糖	………	カップ 2 ½
くるみ	………	カップ ½
汁気を切ったチェリー	………	カップ ½
切ったココナッツ	………	カップ 1 ½

- チップチョコレートと無糖練乳と一緒にしてチョコレートが溶けるまで弱火にかけてたえずかきまぜながら煮る。
- 火からおろして粉砂糖、くるみ、チェリーを入れてよくまぜて冷やす（手にべたべたつかない程度になるまで約 1 時間）。
- 小匙 1～2 位の大ききのボールの形にして切ったココナッツをまぶして供する前まで冷やしておく。

チョコレート・フレイク・キャンディ CHOCOLATE FLAKE CANDY

作 り 方

切ったくるみ……………	カップ1
切ったドイツ……………	カップ1
コーンフレイクス……………	カップ5
塩……………	小匙 $\frac{1}{4}$
スイートチョコレート……………	450g
甘味のない純チョコレート……………	56g

- くるみ, デイツ, コーンフレイクス, 塩を一緒にまぜる。
- 二重鍋で両方のチョコレートを溶かし, 前のまぜたものに注ぐ。コーンフレイクスを少しづつするようにしながら加えよくまぜる。油紙の上にスプーンで少しずつ並べ2～3時間冷やす。

チョコレート・ピーナッツ・クロスター CHOCOLATE PEANUT CLUSTERS

作 り 方

スイートチョコレート……………	225g
加糖練乳……………	カップ $\frac{3}{4}$
ピーナッツまたは干し しぶどうまたはくるみ……………	カップ1

- 二重鍋でチョコレートを溶かし, 火からおろして加糖練乳とピーナッツまたは干しぶどうまたはくるみを入れてまぜる。
- バターをひいた焼鍋にスプーンで1杯ずつ並べて冷やす。

チョコレート・タッパ－ CHOCOLATE TOPPERS

作 り 方

砂糖	カップ 2
ミルク	カップ 1
水	カップ ½
シロップ	大匙 2
ヴァニラエッセンス	小匙 1
くるみ	カップ ½
チップチョコレート	カップ 1

- 砂糖、ミルク、水、シロップを一緒にして中火で沸騰するまでたえずかきまぜながら煮る。112度C (234度F) の熱さ(水の中に落としかたまる)になるまでたびたびかきまぜながら煮る。火からおろして、ヴァニラとくるみを入れて、キャンディがクリーム状になるまで泡立てる。
- 20センチ四方のバターをひいた焼鍋に入れて冷やす。二重鍋でチップチョコレートを溶かし火からおろしてキャンディの上にぬる。かたくなってから切る。

イングリッシュ・タッフィ ENGLISH TOFFEE

作 り 方

砂糖	カップ 2
コーンシロップ	カップ 1 ½
淡いクリーム	カップ 1 ½
塩	小匙 ½
バター	大匙 3
ヴァニラエッセンス	小匙 1

- 砂糖、コーンシロップ、クリーム、塩を一緒にして火にかけ、砂糖が溶けるまでたえずかきまぜる。大体118度C (244度F) になるまで煮る。118度C (244度F) になったら、バターを入れ、更に122度C (252度F) になるまで火にかける。火からおろしてヴァニラを入れ、バターをぬった焼鍋に流し込む。少し冷えたならば大体3×2センチ位の長方形に切りこみを入れ、よく冷やす、よく冷えたならば鍋から出し、1つずつわって油紙で包む。
- 刻んだアーモンドをカップ 1 入れてもよい。

ナッツ・ブリットル

NUT BRITTLE



ナッツ・ブリットル, チョコレート・ファッジ, ディヴィニティ

作り方

砂糖	カップ 1
赤砂糖	カップ ½
コーンシロップ	カップ ½
または酒石英	小匙 ¼
水	カップ ¾
バター	大匙 2
重曹	小匙 ½
塩	小匙 ⅛
くるみ	カップ ¾

- 砂糖, 赤砂糖, コーンシロップまたは酒石英, 水と一緒にしてたえずかきまぜながら砂糖が溶けるまで火にかける。149度C (300度F) になるまで煮る。火からおろしてバター, 重曹, 塩を入れて軽くまぜる。
- バターをぬった焼鍋の上に刻んだくるみをふりかけ, その中に前のものを流しこむ。冷やしてから適当な大きさにわけろ。

ピーナッツ・ブリットル PEANUT BRITTLE

作 り 方

シロップ	カップ ½
砂 糖	カップ 2
水	カップ ½
バター	大匙 3
塩のついたピーナッツ	カップ 1
熱 湯	小匙 2
重 曹	小匙 1

- シロップ、砂糖、水、バターを一緒にして中火にかけ砂糖が溶けるまでたえずかきまぜながら煮る。
- ピーナッツを加えて149度C（300度F）の熱さ（水の中に落とすとすぐにかたまる）になるまでたびたびかきまぜて煮る。熱湯と重曹をまぜ前のものに加えてよくまぜる。
- 厚くバターをひいた焼鍋に流しこみ室温にまで冷やす。冷えれば適当な大きさに割る。

ス ノ ー ボ ー ル SNOWBALLS

作 り 方

チップチョコレート	1 袋
無糖練乳	カップ ½
ふるった粉砂糖	カップ 1
切ったくるみ	カップ ½
切ったココナッツ	カップ 1 ¼

- チョコレートと練乳を二重鍋でチョコレートが溶けるまで火にかけてまぜる。
- 鍋を火から下して粉砂糖、くるみを入れてまぜ少し冷やす。それを小さなボールにしてココナッツにまぶす。

ヴァニラ・タッフィ VANILLA TAFFY

作 り 方

砂糖	カップ 1
シロップ	カップ $\frac{3}{4}$
水	カップ $\frac{1}{2}$
酒石英	小匙 $\frac{1}{4}$
ヴァニラエッセンス	小匙 1
バター	大匙 1

- 砂糖、シロップ、水、酒石英を中火にかけ砂糖が溶けるまでたえずかきまぜながら煮る。砂糖が溶けてから130度C（266度F）になるまでまぜないで煮る。火からおろして、ヴァニラとバターを加えてまぜる。
- バターをひいた20センチ四方の焼鍋に流しこみ手でさわれるぐらいになるまで冷やす。
- 両手にバターをぬってサテンの布地のようになまたミルクのような色になるまで繰返し引きのばしてこねる。
- 最後に棒状にのばし、2.5センチの長さに切り1本ずつ油紙に包む。

マラシイズ・タッフィ MOLASSES TAFFY

作 り 方

糖 蜜	カップ 1
砂 糖	カップ 2
無糖練乳	カップ 1
バター	大匙 1

- 全部の材料を一緒にして中火で沸騰するまでたえずかきまぜながら煮る。121度C（250度F）の熱さ（水の中に落とすとかたまる）になるまでたびたびかきまぜながら煮続ける。
- バターをひいた焼鍋に流しこみ室温にまで冷やす。
- 両手にバターをぬってクリーム色、かつかたくなるまで繰返し引きのばしてはこねる。冷えてから切って1個ずつ油紙に包む。

スタッフド・ドライ・フルーツ STUFFED DRIED FRUITS

作 り 方

- 干したデイツ、プルーン、エィプリコット
デイツはそのまま種を取る。
プルーンとエィプリコットは熟してふっくらするまでむして、種を取る。
- 次のうちから1つを選んで上の種を取った部分に詰める。
 - ・アンクックド・ファンダント (188ページ)
 - ・ヴァニラ・ファンダント (187ページ) と切ったジンジャー
 - ・ディヴィニティ (185ページ) と好みによりくるみ
 - ・くるみ
 - ・切ったキャンディ、砂糖漬のオレンジの皮またはココナッツ
- これらを詰めてから果物に砂糖をふりかけて供する。

ベスト・エバー・キャンディ・コーン BEST-EVER CANDY CORN

作 り 方

パップコーン	カップ10
赤砂糖	カップ2 1/4
コーンシロップ	カップ1 1/2
水	カップ1 1/2
バター(マーガリン)	カップ1 1/2
塩	小匙2
ヴァニラエッセンス	大匙1
ピーナッツ(塩付き)	カップ1

- 赤砂糖、シロップ、水、バター、塩を一緒にして143度C (290度F) まで温める。この時中火で時々かきまぜること。火からおろしてヴァニラを入れる。
- バターをひいた大きいボールにピーナッツとパップコーンを入れ、その上から熱いシロップ(砂糖、バタと一緒に溶かしたもの)を注いで、ゆっくりと全体にシロップがつくようにかきまぜる。バターをぬった焼鍋に入れて、2本のフォーク(バターを少しつけておく)でひろげて冷やす。

チョコレート・クリーム・ポップコーン CHOCOLATE CREAM POPCORN

作 り 方

ポップコーン	カップ 8
砂糖	カップ 1
水	カップ ½
コーンシロップ	カップ ¼
塩	小匙 ¼
バター	大匙 3
切ったセミスweet チョコレート	カップ ¼
ヴァニラエッセンス	小匙 1

- 大きいボールに少し油をひき、ポップコーンを入れる。
- 砂糖、水、コーンシロップ、塩を一緒にして弱火にかけ116度C (240度F) の熱さ(水の中に落してすぐにかたまる) になるまで煮る。これにバターを入れ溶けてからチョコレートを加える。再び火にかけ121度C (250度F) になるまで煮る。火からおろしてヴァニラを加えてまぜる。
- これをポップコーンの上にゆっくり注いでまぜる。全体にシロップがつくようにする。冷えてから缶に入れておく。

シュガー・アンド・スパイス・ポップコーン SUGAR AND SPICE POPCORN

作 り 方

ポップコーン	カップ 8
バター(マーガリン)	カップ ¼
砂糖	大匙 2
肉桂	小匙 ¼
にくづく	小匙 ¼

- ポップコーン(いったコーン) が熱くなければ10分間位149度C (300度F) のオーブンに入れる。
- バターを溶かし、その中へ砂糖、肉桂、にくづくを入れてまぜこれを温いポップコーンの上にかけて、軽くまぜる。