

## パイナップル・リフリチレイター・チーズ・ケーキ PINEAPPLE REFRIGERATOR CHEESE CAKE

### 作り方

クッキーの粉……………カップ 1  
肉桂……………小匙 1  
にくづく……………小匙 ½  
砂糖……………カップ ¼  
溶かしたバター……………カップ ¼  
ゼラチン……………大匙 2  
水……………カップ ½  
卵黄……………2 個  
塩……………小匙 1  
砂糖……………カップ ½  
ミルク……………カップ ½  
カテージチーズ……………カップ 2  
おろしたレモンの皮……………小匙 1  
レモンジュース……………大匙 2  
ヴァニラエッセンス……………小匙 1  
卵白……………2 個  
泡立てた生クリーム……………カップ 1  
刻んだパイナップル……………カップ 1

- クッキーの粉、肉桂、にくづく、砂糖、溶かしたバターを一緒にしてまぜる。この¼を取出して直径22センチの焼鍋の側面、底面におさえつける様に入れて入れる。
- ゼラチンと水と一緒にして5分間おいておく。
- 少し泡立てた卵黄、塩、砂糖を二重鍋の内鍋に入れる。これにミルクを加えこの内鍋を熱湯のはいた外鍋にかけ二重鍋式にして火にかける。クリーム状になるまでたえずかきまぜながら煮る（5分間）。
- 火からおろしてゼラチンを入れ溶けるまでまぜながら冷やす。
- チーズをうらごしにしクリーム状になるまでまぜゼラチンのまぜたものに加える。さらにレモンの皮、レモンジュース、ヴァニラを加えてまぜ、少しもり上がる程度のかたさになるまで冷やす。これによく泡立てた卵白と生クリームを加えて軽くかき上げるこれをこねたものを入れた焼鍋に流しこみ、残りのカップ¼のクラムを上にもりかけ中身がかたくなるまで冷やす（2～3時間）。
- くさび型に切りパイナップルまたはいちごで飾る。

## リフリチレイター・チーズ・ケーキ REFRIGERATOR CHEESE CAKE

### 作り方

ゼラチン……………大匙 2  
砂糖……………カップ ¼  
塩……………小匙 ¼  
卵黄……………2 個  
ミルク……………カップ 1  
おろしたレモンの皮……………小匙 1  
レモンジュース……………大匙 1  
ヴァニラエッセンス……………小匙 1  
カテージチーズ……………カップ 3  
卵白……………2 個  
砂糖……………カップ ¼  
生クリーム……………カップ 1  
クラムクラスト（401ページ）

- 油をひいた焼鍋にクラムクラストを入れる。カップ½だけ残しておく。
- ゼラチン、砂糖、塩と一緒にして、卵黄とミルクのまぜたものを加える。これを中火にかけ沸騰するまでたえずかきまぜながら煮る。火からおろしてレモンの皮、レモンジュース、ヴァニラを加えて冷やす。これに裏ごししたカテージチーズを加えてまぜ、少しもり上がる程度のかたさになるまで冷やす。
- 卵白を泡立て砂糖を少しずつ加えながら続けて泡立てる。これを前のものに加えて軽くかき上げる。更に泡立てた生クリームを入れて軽くかき上げる。これをクラムクラストの上に流しこみその上に残してあったクラムクラストをふりかけかたくなるまで4時間位冷やす。

## ジンジャーブレッド GINGERBREAD

### 作り方

---



---

バター	……………	カップ	$\frac{1}{2}$
砂糖	……………	カップ	$\frac{1}{2}$
卵	……………	1	個
糖蜜	……………	カップ	$\frac{2}{8}$
ふるった粉	……………	カップ	2
ふくらし粉	……………	小匙	2
生姜	……………	小匙	2
肉桂	……………	小匙	1
塩	……………	小匙	$\frac{1}{2}$
重曹	……………	小匙	$\frac{1}{2}$
クローブ	……………	小匙	$\frac{1}{4}$
サワーミルク	……………	カップ	$\frac{3}{4}$
くるみ	……………	カップ	$\frac{3}{4}$

---



---

- バターと砂糖をクリーム状になるまで混ぜる。
- それに卵と糖蜜を入れてよくかきまぜる。
- 粉、ふくらし粉、生姜、肉桂、塩、重曹、クローブを一緒にして3回ふるう。これとミルクをバターの中に少しずつ交互に入れ最後にくるみを入れる。
- これを油紙を敷いた焼鍋に入れ177度C (350度F) のオーブンで40~50分焼く。

## ジンジャーブレッド・リング・ウイズ・エイプリコット・グレイズ GINGERBREAD RING WITH APRICOT GLAZE

### 作り方

---



---

干したエイプリコット	……………	カップ	$2\frac{1}{2}$
砂糖	……………	カップ	1
沸騰した湯	……………	カップ	$1\frac{1}{2}$

---



---

- 全部の材料を一緒にし、ジャムのこさになるまで沸騰させる。これを冷やし、ジンジャーブレッドの上に切ったバナナをのせ、その上にエイプリコット・グレイズをのせる。

## ジンジャーブレッド・リング・ウイズ・アップルソース

### 作り方

- ジンジャーブレッド(274ページ)を作りドーナツ型の焼鍋で焼く。中央のところに小さいボールを置き、そこにアップル・ソース(257ページ)を入れておく。供する時それをつけながら食べる。
- 好みにより生クリーム、アイスクリームをかけて供するとよい。

## ブレッド・プディング BREAD PUDDING

### 作り方

---

柔らかいパン粉……………カップ 3  
 沸点近く温めたミルク……………カップ 2  
 バター……………カップ ¼  
 砂糖……………カップ ½  
 軽く泡立てた卵……………2 個  
 塩……………小匙 ¼  
 肉桂またはにくづく……………小匙 1  
 干しぶどう……………カップ ½

---

- 柔らかいパン粉を土鍋にいれる。
- ミルクにバターを加えて混ぜる。これに砂糖、卵、塩、肉桂、干しぶどうを加えてまぜ土鍋のパン粉の上に入れる。
- 土鍋を2センチ位湯を入れた焼鍋に入れて177度C (350度F) のオーブンで40～45分間焼く。
- 熱いうちに好みのソースをかけて供する。

## バタースコッチ・ブレッド・プディング BUTTERSCOTCH BREAD PUDDING

### 作り方

- ブレッド・プディング (275ページ) と同じ。
- 但し、砂糖の代りに赤砂糖を使う。

## チョコレート・ブレッド・プディング CHOCOLATE BREAD PUDDING

### 作り方

- ブレッド・プディング (275ページ) と同じ。
- 但し、干しぶどうの代りにチップチョコレートカップ ½を入れて肉桂またはにくづくを入れない。

## ドイツ・アンド・ナッツ・ブレッド・プディング

### DATE AND NUT BREAD PUDDING

#### 作り方

- ブレッド・プディング (275ページ) と同じ。
- 但し、干しぶどうの代りに切ったドイツカップ  $\frac{1}{2}$  と切ったくるみカップ  $\frac{1}{4}$  を入れる。

## マーマレード・ブレッド・プディング

### MARMALADE BREAD PUDDING

#### 作り方

- ブレッド・プディング (275ページ) と同じ。
- 但し、マーマレードカップ  $\frac{1}{2}$  ～  $\frac{3}{4}$  をブレッドプディングに入れる。

## クィーンズ・プディング

### QUEEN'S PUDDING

#### 作り方

---

---

パン粉	.....	カップ 2
沸点近く温めたミルク	.....	カップ 3
卵	.....	卵 1 個 + 卵黄 2
砂糖	.....	カップ $\frac{1}{4}$
ヴァニラエッセンス	.....	小匙 1
にくづく	.....	少々
卵白	.....	2 個
砂糖	.....	カップ $\frac{1}{4}$
ジャムまたはマーマレード	.....	適量

---

---

- カップ 6 位の大きさの土鍋にパン粉を入れる。
- ミルクと軽く泡立てた卵、砂糖、ヴァニラを一緒にする。
- これを土鍋のパン粉の上に入れその上にくづくをふりかける。
- この土鍋を 2 センチ位湯を入れた焼鍋に入れて 177 度 C (350 度 F) のオーブンで 1 時間焼く。オーブンから出してジャムまたはマーマレードを薄くぬる。
- 卵白をよく泡立てカップ  $\frac{1}{4}$  の砂糖を少しずつ加えながらかたくなるまで続けて泡立てる。このマリングをジャムまたはマーマレードの上にかける。
- 再びオーブンに入れきつね色になるまで 15 分間位焼く。

## チョコレート・スフレ

### CHOCOLATE SOUFFLE

#### 作り方

---

ミルク	……………	カップ	1
ココア	……………	大匙	6
バター	……………	大匙	1
粉	……………	カップ	1/2
塩	……………	小匙	1/4
卵	……………	個	4
砂糖	……………	カップ	1/2
ヴァニラエッセンス	……………	小匙	1
アーモンドエッセンス	……………	小匙	1/4
生クリーム	……………	カップ	3/4

---

- 早朝または前の晩に二重鍋でミルクカップ1/2とココア、バターを一緒に泡立器でなめらかになるまでまぜておく。
- 粉、塩、残りのミルクを一緒にまぜ、ここにココアのまぜたものを加えてかたくなるまでたえずかきまぜながら煮る。火からおろして卵黄（卵白は残しておく）を1個ずつ入れてまぜる。
- ふたをして冷蔵庫に入れておく。供する35分前に冷蔵庫から出して温める。
- 卵白をよく泡立て、砂糖を大匙2ずつ入れて泡立て続ける。これとエッセンスをココアのまぜたものに入れて軽くかき上げる。
- これをバターをひいた土鍋に入れ、218度C（425度F）のオーブンで25～27分間焼く。焼く時、鍋の端から2.5センチ内側にスプーンで溝をつけておく。焼いている途中でオーブンを絶対にあけないこと。焼き上がったら生クリームをかけてすぐに供する。

## ステームド・チョコレート・パフ

### STEAMED CHOCOLATE PUFFS

#### 作り方

---

ふるった粉	……………	カップ	1
ふくらし粉	……………	小匙	2
塩	……………	小匙	1/4
バター	……………	大匙	2
砂糖	……………	カップ	1/2
泡立てた卵	……………	個	1
甘味のない純チョコレート	……………	g	40
ミルク	……………	カップ	1/2
ヴァニラエッセンス	……………	小匙	1/2

---

- 粉、ふくらし粉、塩を3回ふるう。
- バター、砂糖をクリーム状になるまでまぜ更に卵を加えてまぜる。
- 二重鍋でチョコレートを溶かし少し冷えてからクリーム状のものに加える。更に粉とミルク、ヴァニラを交互に加えてまぜる（最初と最後が粉になる様にする）。
- 油をひき粉をふりかけたカスタードカップに1/2入れ20分間むす。型から出し好みのソースをかけて供する。

## ステームド・チョコレート・プディング STEAMED CHOCOLATE PUDDING

### 作り方

---

卵	1 個
砂糖	カップ 1
バター	大匙 2
溶かした甘味のない純チョコレート	56 g
ふるった粉	カップ 1½
塩	小匙 1
酒石英	小匙 ¼
重曹	小匙 ¼
ミルク	カップ 1

---

- 卵, 砂糖, バター, チョコレートを一緒にミキサーでまぜる。
- 粉, 塩, 酒石英, 重曹を一緒にふるい, これとミルクを交互にミキサーでまぜたものに加えてまぜる (最初と最後は粉になる様にする事)。
- 油をひいたカップ 4 位のドーナツ型に入れて 2 時間むす。熱いうちにクリーミー・ソース (558 ページ) をかけて供する。

## ステームド・ホワイト・プディング STEAMED WHITE PUDDING

### 作り方

---

ふるったお菓子の粉 (薄力粉)	カップ 1½
ふくらし粉	小匙 1½
塩	小匙 ¼
バター	カップ ¼
砂糖	カップ ¾
アーモンドエッセンス	小匙 1
ミルク	カップ ½
卵白	3 個
砂糖	カップ ¼

---

- 粉, ふくらし粉, 塩を 3 回ふるう。バターとカップ ¾ の砂糖とエッセンスをクリーム状になるまでよくまぜる。これに粉とミルクを交互に加えてまぜる (最初と最後が粉になる様にする)。
- 卵白をかたく泡立てカップ ¼ の砂糖を少しずつ加えて続けて泡立てる。これをこねたものに加えてかき上げる。
- 油をひき粉をふりかけたカスタードカップに ¾ まで入れ 30 分間むす。型から出して好みのソースをかけて供する。

## ブラウニー・プディング

### BROWNIE PUDDING

#### 作り方

---



---

ふるった粉	……………	カップ 1
ふくらし粉	……………	小匙 2
砂糖	……………	カップ $\frac{3}{4}$
ココア	……………	大匙 2
塩	……………	小匙 $\frac{1}{2}$
ミルク	……………	カップ $\frac{1}{2}$
ヴァニラエッセンス	……………	小匙 1
溶かしたバター	……………	大匙 2
刻んだくるみ	……………	カップ $\frac{3}{4}$ ~ 1
赤砂糖	……………	カップ $\frac{3}{4}$
ココア	……………	カップ $\frac{1}{4}$
沸騰湯	……………	カップ $1\frac{3}{4}$

---



---

- 粉、ふくらし粉、砂糖、ココア大匙2と塩を一緒にふるう。そこへミルク、ヴァニラ、溶かしたバターを入れてよくまぜる。
- 次にくるみまたはココナッツを入れてまぜる。
- これを油をひいた焼鍋に入れ、この上に赤砂糖とココアカップ  $\frac{1}{4}$  をまぜたものをふりかける。
- この上に沸騰した湯をかける。
- 177度C (350度F) のオーブンで40~45分間焼く。

## バタースコッチ・プディング

### BUTTERSCOTCH PUDDING

#### 作り方

---



---

ミルク	……………	カップ 2
コンスターチ	……………	カップ $\frac{1}{4}$
塩	……………	小匙 $\frac{1}{4}$
バター	……………	大匙 3
赤砂糖	……………	カップ 1
泡立てた卵	……………	2 個

---



---

- 二重鍋でカップ  $1\frac{1}{2}$  のミルクを沸点近くまで温める。
- 残りのミルク、コンスターチ、塩を一緒によくまぜ、二重鍋の熱いミルクの中に入れてクリーム状になるまでたえずかきまぜる。クリーム状になればふたをして約10分間煮る（ふたをとり時々かきまぜる）。
- フライパンにバターと赤砂糖を入れて溶かす。泡が出るまで火にかけておく。これを二重鍋の中に入れてまぜる。二重鍋の中のを泡立てた卵の中に少し入れてまぜ、これを全部二重鍋にもどしてまぜながら2分間続けて煮る。
- デザート皿に入れてクリーミー・ソース(558ページ)をかけて供する。

## チョコレート・アイス・ボックス・プディング

### CHOCOLATE ICE-BOX PUDDING

#### 作り方

---

ゼラチン……………大匙1  
 冷水……………大匙3  
 甘味のない純チョコレート…45 g  
 粉砂糖……………カップ½  
 熱湯……………大匙3  
 ミルク……………カップ½+大匙2  
 ヴァニラエッセンス……………小匙1  
 生クリーム……………カップ¾  
 レディフィンガー……………8~12本

---

- ゼラチンを冷水の中に入れる。
- 二重鍋でチョコレートを溶かし粉砂糖カップ¼, 熱湯, ミルクを加えてまぜる。これにゼラチンを加えて溶けるまでまぜる。残りの粉砂糖とヴァニラを加える。火からおろして時々まぜながら冷やす。これに泡立てた生クリームを加えて軽くかき上げる。
- ジェリー型の周囲にレディフィンガーを立てその中へ流しこみ2~3時間冷やす。
- 型から出し適当な大きさに切って供する。

## チョコレート・フラワー・プディング

### CHOCOLATE FLUFF PUDDING

#### 作り方

---

ゼラチン……………大匙1  
 水……………カップ¾  
 甘味のない純チョコレート…56 g  
 湯……………カップ¾  
 砂糖……………カップ¼  
 塩……………小匙½  
 卵黄……………3 個  
 卵白……………3 個  
 砂糖……………カップ¾  
 ヴァニラエッセンス……………小匙1½

---

- ゼラチンを水に入れ、柔らかくなるまでおいておく。
- 二重鍋にチョコレートを入れて火にかけて溶かす。これに湯, 砂糖, 塩を加えてよくまぜる。
- 卵黄をよく泡立て、この中へ熱いチョコレートは大匙3入れてよくまぜ、次にこれを残りのチョコレートの中へ少しずつ加えて、まぜる。少し濃くなるまでたえずかきまぜながら煮る。火からおろしてゼラチンを入れ、ミキサーで2分間まぜる。これを少しかたくなるまで冷やす。
- 卵白をよく泡立て、砂糖を少しずつ加えながら泡立て続ける。ヴァニラを入れる。この中へ、まぜのチョコレートのまぜたものを入れて軽くかきあげる。
- これをシャーベットグラスまたは好みのプディングの型に入れてかたくなるまで冷やす。
- かたまったら皿に入れ、生クリームとココナッツで飾って供する。



## チョコレート・プディング

### CHOCOLATE PUDDING

#### 作り方

---

甘味のない純チョコレート	…56 g
ミルク	…カップ2
砂糖	…カップ $\frac{3}{4}$
粉	…カップ $\frac{1}{4}$
塩	…小匙 $\frac{1}{2}$
卵黄	…2 個
バター	…大匙2
ヴァニラエッセンス	…小匙 $\frac{3}{4}$

---

- 二重鍋でカップ1 $\frac{1}{2}$ のミルクを沸点近くまで温め、刻んだチョコレートを入れて溶かす。
- 砂糖、粉、塩を一緒にまぜ残りのミルクを加えてまぜ、これを二重鍋に入れる。クリーム状になるまでゆっくりかきまぜながら弱火で煮る。クリーム状になればふたをして約10分間時々まぜながら煮る。
- 卵黄を泡立て二重鍋の中のものを少し加えてまぜ、これを全部二重鍋にもどして2分間続けて煮る。
- 火からおろしてバター、ヴァニラを加えてまぜデザートの皿に入れて冷やす。
- 残った卵白をかたく泡立ててマリング(404ページ)を作ってチョコレート・プディングに飾りをつける。

## フロウティング・アイランド

### FLOATING ISLAND

#### 作り方

---

ソフトカスタード	
卵	…4 個または3 個+卵黄2 個
砂糖	…カップ $\frac{3}{4}$
粉	…小匙1
沸騰したミルク	…カップ2 $\frac{1}{2}$
塩	…小匙 $\frac{1}{4}$
ヴァニラエッセンス	…小匙2
マリング	
卵白	…2 個
酒石英	…小匙 $\frac{1}{2}$
塩	…小匙 $\frac{3}{4}$
ヴァニラまたはレモンエッセンス	…小匙 $\frac{3}{4}$
砂糖	…カップ $\frac{1}{4}$

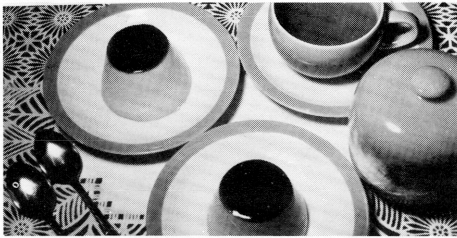
---

- 卵を少し泡立て、砂糖と粉を加えてまぜる。
- 更にミルクを加えよくまぜ、二重鍋または弱火でスプーンについてくる様になるまで、たえずかきまぜながら煮る。
- 火からおろして少し冷やし、塩、ヴァニラを加え更に冷やす。
- 卵白に酒石英、塩を加えよく泡立てる。これにヴァニラ、砂糖を大匙1 ずつ入れ、続けて泡立てる。
- これをソフトカスタードの上に浮島の様にのせるかまたは天火で焼いてからのせてもよい。
- 焼く場合は大匙1 ずつのマリングを2センチ位の高さにお湯のはいた焼鍋に4～5 個のせ、177度C(350度F)のオーブンで15～18分間焼く。マリングを取出しソフトカスタードの上にのせる。

## カスタード

### CUSTARD

#### 作り方



カスタード・ウイズ・バタースコッチ・ソース

- 卵を軽く泡立てる。
- 卵, 砂糖, 塩を一緒にまぜ, ミルクをゆっくり加えながらたえずかきまぜる。
- ヴァニラを加えてまぜ, カスタードカップに入れる。
- これを2センチ位湯を入れた焼鍋に入れて177度C (350度F) のオーブンで45~50分間焼く。

#### 〔A〕

卵	.....	4 個
砂糖	.....	カップ $\frac{1}{2}$
塩	.....	小匙 $\frac{1}{4}$
沸点近く温めたミルク	.....	カップ3
ヴァニラエッセンス	.....	小匙1
アーモンドまたはレモンエッセンス	.....	小匙 $\frac{1}{2}$
にくづく	.....	(好みにより使用)

#### 〔B〕

卵	.....	2 個 (または卵黄 4 個)
砂糖	.....	カップ $\frac{1}{2}$
塩	.....	小匙 $\frac{1}{4}$
ミルク	.....	カップ2
ヴァニラエッセンス	.....	小匙 $\frac{1}{2}$
にくづく	.....	(好みにより使用)

## ピーチ・ベルベット・クリーム

### PEACH VELVET CREAM

#### 作り方

無糖練乳 (凍ったもの)	.....	1 缶
桃 (缶詰)	.....	大1 缶
桃の缶詰のジュース	.....	カップ $\frac{3}{4}$
砂糖	.....	カップ $\frac{1}{2}$
塩	.....	ひとつまみ
ゼラチン	.....	大匙1
レモンジュース	.....	カップ $\frac{1}{2}$
おろしたレモンの皮	.....	小匙1
ヴァニラビスケット	.....	16 枚
マルテノチェリー	.....	少々
ミントの葉	.....	少々

- 桃の汁をきりカップ1 $\frac{1}{2}$ の桃をさいの目切りにする。
- 桃のジュースに砂糖と塩を入れ, 砂糖が溶けるまで火にかける。
- ゼラチンとレモンジュースを一緒にしゼラチンが柔らかくなれば熱い桃のジュースを入れてゼラチンを溶かす。レモンの皮を入れまぜながら少し濃くなるまで冷やす。
- 凍らせたミルクをかたくなるまで泡立ててゼラチンのまぜたものにさいの目に切った桃と一緒に加えてかき上げる。
- 油をひいた型にビスケットと交互に入れてかたくなるまで冷やす。
- 型から出して, 残りの桃を $\frac{1}{2}$ に切り, この桃とチェリーとミントの葉で飾る。

## ソフト・カスタード SOFT CUSTARD

### 作り方

---

ミルク……………カップ1½  
卵……………2個または卵黄4個  
砂糖……………カップ¼  
塩……………小匙¼  
ヴァニラエッセンス……………小匙1

---

- 二重鍋でミルクを沸点近くまで温める。
- 卵を軽く泡立て砂糖と塩を加えてよく混ぜる。この中に温めたミルクを少し入れて混ぜ、これを全部二重鍋にもどしてまぜ弱火にかけて煮る。
- 少しかたくなってスプーンを引き上げるとついて来る様になればヴァニラを加えて混ぜ、デザートカップまたはシャーベットグラスに盛りつけて冷やす。

## ブランクマング・オア・コンスターチ・プディング BLANCMANGE OR CORNSTARCH PUDDING

### 作り方



ブランクマング・オア・コンスターチ・プディング

---

コンスターチ……………大匙3  
砂糖……………カップ¼  
塩……………小匙¼  
冷たいミルク……………カップ¼  
沸騰点近く温めたミルク  
……………カップ1½  
ヴァニラエッセンス……………小匙1

---

- コンスターチ、砂糖、塩を一緒にし、そこに冷たいミルクを入れて混ぜる。次に少しずつ熱いミルクを入れクリーム状になるまでたえずかき混ぜる。ヴァニラを入れる。シェークリームの時は少し冷やして使用する。
- プディングの時は容器の内側をぬらしてその中へ入れて冷やす。
- 生のまたは缶詰の果物で飾る。
- コンスターチの代わりに粉大匙6を使ってもよい。

## クリーム・デザート CREAM DESSERT

### 作り方

---

コンスターチ	……………	カップ 1/4
砂糖	……………	カップ 1/4
塩	……………	小匙 1/4
温いミルク	……………	カップ 2
軽く泡立てた卵黄	……………	3 個
バター	……………	大匙 2
ヴァニラエッセンス	……………	小匙 1/2
よく泡立てた卵白	……………	3 個
砂糖	……………	大匙 4

---

- 卵黄をフォークで軽く泡立てる。
- コンスターチ、砂糖、塩をよく混ぜ、これに温いミルクを少しずつ加えてよく混ぜる。これを火にかけて、クリーム状になるまでたえずかき混ぜながら煮る。
- これを少し卵黄の中に入れて混ぜ、これを全部もとのクリーム状になったものの中へもどして、よくかき混ぜる。
- 5分間煮て、バターとヴァニラを加えてかき混ぜる。
- 卵白をよく泡立て大匙4の砂糖を少しずつ入れながら続けて泡立てる。この泡立てた卵白の1/4をはじめの混ぜたものの中に入れて軽くかきあげる。これをデザートカップに入れ、残りの卵白で飾る。
- この他みかん、桃、バナナ、ピーナッツ、チェリー、ココナッツ、チョコレートなどで飾ってもよい。

## デザート・クリーム DESSERT CREME (FRENCH)

### 作り方

---

ミルク	……………	カップ 2
砂糖	……………	カップ 1/4
塩	……………	ひとつまみ
コンスターチ	……………	大匙 1 1/2
卵	……………	2 個
ヴァニラエッセンス	……………	小匙 1
またはアーモンドエッセンス	……………	小匙 1/2
またはインスタントコーヒー	……………	大匙 1
または甘味のない純チョコレート	……………	56 g

---

- 二重鍋にミルクを入れ、上に膜ができるようになるまで温める（沸騰させてはいけない）。
- 砂糖、塩、コンスターチ、卵を一緒によく混ぜる。これにミルクを少しずつ加えながら混ぜる。これを二重鍋に入れてクリーム状になるまでたえずかき混ぜながら煮る。
- 火からおろしてヴァニラまたはアーモンドエッセンスまたはインスタントコーヒーまたは甘味のない純チョコレートを入れ油紙またはアルミホイルでふたをして冷やす。このまま供してもよい。
- またはクッキーまたはフロスティングのぬってないケーキと共に供する。
- またゼラチン大匙1を水大匙2に入れて柔らかくなるまでおいておく。これをバターカップ1/2と一緒に熱いクリームに加えて混ぜエクレアシュークリームに使ってもよい。

## スペシャル・マリング SPECIAL MERINGUE

### 作り方

- 泡立てた卵白（6個分）に酒石英小匙 $\frac{1}{2}$ を加えてかたくなるまで泡立てる。これに砂糖カップ1を少しずつ入れながら泡立て続ける。
- このマリングはバイクド・アラスカまたはブリック・アラスカのためによい。

## バイクド・アラスカ BAKED ALASKA

### 作り方

- ケーキ（どんなケーキでもよい。ただし、1段のもので直径24センチ位の円形のもの）を作る。
- ケーキの直径より5センチ小さいボールに油紙をひき、その中へアイス・クリームをかたくつめ、冷蔵庫に入れて、かたくなるまで冷やす。
- かたく冷えたならばこれをケーキの上にのせ、油紙をとる。これを焼鍋に乗せ、スペシャル・マリング（285ページ）を2.5センチの厚さにぬる。（この時、すきまをあけないように、ケーキの下まで十分にぬること。もしすきまがあるとアイス・クリームが溶けるから注意すること。）
- これを260度C（500度F）のオーブンで3～5分間、マリングがうすきつね色になるまで焼く。

## ブリック・アラスカ BRICK ALASKA

### 作り方

- バイクド・アラスカ（285ページ）と同じ。但し四角のアイス・クリームを使う。
- そのアイス・クリームの縦、横の長さより5センチ大きいケーキを作る。
- スペシャル・マリング（285ページ）は $\frac{1}{2}$ の分量で作る。

## インディビジュアル・ベイクド・アラスカ INDIVIDUAL BAKED ALASKA

### 作り方

- ベイクド・アラスカ（285ページ）と同じ。
- 但し、円形ケーキの直径をアイス・クリームすくい径より5センチ長い大きさのものにする。
- スペシャル・マリリング（285ページ）は½分量で作る。

## ヴァニラ・アイス・クリーム VANILLA ICE CREAM

### 作り方

---

卵	.....	1 個
砂糖	.....	カップ½+大匙2
ミルク	.....	カップ1½
ライトクリーム	.....	カップ1
ヴァニラエッセンス	.....	小匙1½
塩	.....	小匙¼

---

- 卵をよく泡立て、砂糖を少しずつ加えながらかたくなるまで泡立て続ける。
- 残りの材料を全部入れてよくまぜる。これをフリーザーの中に入れて凍らせる。

## エッグノッグ・アイス・クリーム EGGNOG ICE CREAM

### 作り方

---

卵黄	.....	2 個
砂糖	.....	カップ¾
ミルク	.....	カップ2
ヴァニラエッセンス	.....	小匙1½
にくづく	.....	小匙½
よく泡立てた卵白	.....	2 個
塩	.....	小匙¼
泡立てた生クリーム	.....	カップ1

---

- 卵黄を泡立て、砂糖カップ½、ミルク、ヴァニラ、にくづくを入れてまぜる。これをフリーザーの中に入れて凍らせ凍ったならば木のスプーンでくづきミキサーで泡立てる。
- 泡立てた卵白に塩、砂糖カップ¾を少しずつ加えて、かたくなるまで泡立てる。これをミキサーで泡立てたものに加え、かき上げる。次に泡立てた生クリームを入れてかき上げもう一度フリーザーの中に入れて凍らせる。

## ストロベリー・アイス・クリーム STRAWBERRY ICE CREAM

### 作り方

---

ゼラチン	小匙1½
冷水	大匙2
泡立てた卵黄	1個
砂糖	大匙6
塩	小匙¼
ヴァニラエッセンス	小匙¼
つぶしたいちご	カップ1
クリーム	カップ1
卵白	1個
砂糖	大匙2

---

- ゼラチンを水につけて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を溶かす。
- 卵黄、砂糖、塩、ヴァニラ、いちご、クリームを一緒にまぜ溶かしたゼラチンを加えてよくまぜる。これをフリーザーに入れて凍らせる。
- 卵白を泡立て砂糖を少しずつ加えてかたくなるまで泡立て続ける。
- 凍らせたものを木のスプーンで細かくくたき、冷たいボールに入れてなめらかになるまでミキサーで泡立てる。これに泡立てた卵白を加えてかき上げ、再びフリーザーに入れて凍らせる。

## レモン・ベルベット LEMON VELVET

### 作り方

---

砂糖	カップ1½
レモンジュース	カップ½
濃縮ミルク	カップ¾
ミルク	カップ3

---

- 砂糖とレモンジュースを一緒にし、砂糖が溶けるまでまぜる。これを濃縮ミルクの中へ少しずつ入れて泡立てる。（よく泡立てないとぶつぶつが出来る）
- ミルクを加えフリーザーに入れて凍らせる。

## バナナ・パイナップル・シャーベット

### BANANA-PINEAPPLE SHERBET

#### 作り方

---

---

刻んだパイナップル	……	カップ 1 ½
粉砂糖	……	カップ ¾
つぶしたバナナ	……	カップ 1 ½
オレンジジュース	……	カップ ½
レモンジュース	……	カップ ¼
卵白	……	2 個
塩	……	小匙 ¼

---

---

- パイナップルと粉砂糖をまぜ、バナナ、オレンジジュース、レモンジュースを加えてまぜかたまる寸前までフリーザーに入れる。
- 卵白と塩を一緒にしてかたくなるまで泡立て果物のまぜたものを入れてかき上げる。これを再びフリーザーに入れる。
- 20分後に取り出してかきまぜ、かたまるまで再びフリーザーに入れておく。

## レモン・シャーベット

### LEMON SHERBET

#### 作り方

---

---

砂糖	……	カップ ¾
塩	……	ひとつまみ
水	……	カップ 1
クリーム	……	カップ ½
レモンジュース	……	カップ ½
砂糖	……	カップ ¼
泡立てた卵白	……	2 個

---

---

- 砂糖カップ ¾と塩、水を一緒にして5分間沸騰させる。冷やす。クリームを加えてまぜ更にレモンジュースを入れてよくまぜ、フリーザーに入れて凍らせる。
- 泡立てた卵白に砂糖カップ ¼を少しずつ入れてかたくなるまで続けて泡立てる。
- 凍らせたものを木のスプーンで細かくくだけ冷たいボールに入れなめらかになるまでミキサーで泡立てる。これに泡立てた卵白を加えてかき上げ再びフリーザーの中に入れて凍らせる。



パイナップル・ミルク・シャーベット  
PINEAPPLE MILK SHERBET

作り方

---

---

刻んだパイナップル	……	カップ 1
砂糖	……	カップ 1
ミルク	……	カップ 2
レモンジュース	……	½個分
オレンジジュース	……	½個分

---

---

- 全部の材料を一緒にし砂糖が溶けるまで混ぜる。
- フリーザーに入れ半分位凍らせ、木のスプーンで材料がなめらかになるまで（溶かさないう様に注意すること）よく混ぜ、もう一度凍らせる。