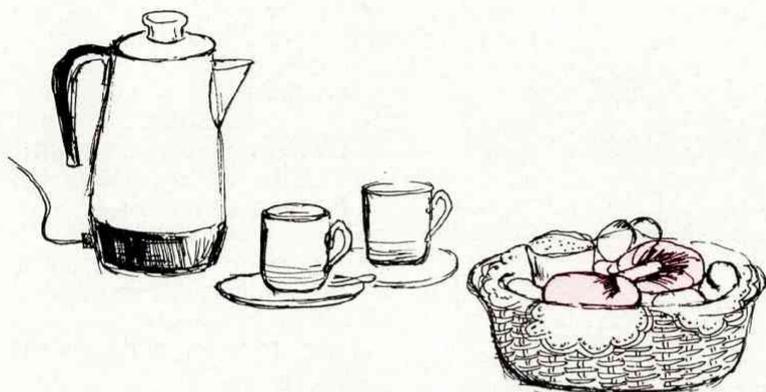


THE MORNING COFFEE BREAK



小さな色々なグループの集まりに参加している人が、自分の家でその集まりを持つ機会に-----

昔の友人がやって来て他にランチョンやディナーの忙しい計画を持っていたとしても少しの時間招待して-----

いとこの学生に自分の短い休みを充実させ様と毎日沢山の計画を持っている人があればその人をちよつと招待して-----

朝10時頃から正午までの間の時間に1~2種類のコーヒーケーキ、マッフィン又はロー

ルスとコーヒーで集まりを持つのも楽しいでしょう。

この様なパーティをドイツでは“Kaffeeklatsch”イギリスでは“Elevenes” アメリカでは“Coffee Break” 日本では“お10時”又は“お3時”と呼んでいます。

このパーティをどんなに呼ぼうと、これは仕事と楽しみをミックスした又は忙しい日々の中に特に小さなパーティとしておりこんだ1つの楽しみ方であります。

スイート ドウ SWEET DOUGH

ドライイースト	大匙 1
又は生イースト 3cm 四方 1cm の厚さのもの	
生ぬるい湯	カップ 4
生ぬるいミルク	カップ 4
砂糖	カップ 4
塩	茶匙 1
卵	1 個
ショートニング	カップ 4
粉	カップ 2 4 ~ 2 5

作り方

生ぬるい湯でイーストを溶かす。

ミルク、砂糖、塩、卵、ショートニングと粉の半分を加えてなめらかになるまで混ぜる。

残りの粉を入れて混ぜる。

軽く粉をふったテーブルの上でなめらかに弾力性がでるまで 5 分間こねる。

油をひいたボールに入れ、1 度ひっくり返す（全体に油がつく様にする）。

2 倍にふくれたら空気抜きをして、好みのロール又はコーヒーケーキを作り、2 倍の大きさになってから好みの作り方による方法で焼く。

チーズ ダイヤモンド
CHEESE DIAMONDS

スイートドウ	(105ページ)
柔らかいクリームチーズ	225g
砂糖	カップ $\frac{1}{4}$
粉	大匙 3
卵黄	1個
おろしたレモンの皮	茶匙 $\frac{1}{2}$
レモンジュース	大匙 1
ジャム	カップ $\frac{1}{2}$
きざんだくるみ	

作り方

スイートドウを作る。
フィリングのためにクリームチーズと砂糖を軽くふわふわになるまでよく混ぜ、粉、卵黄、レモンの皮、レモンジュースを加えて混ぜる。

スイートドウを粉を軽くふったテーブルの上に37.5cm四方の大きさにのばす。

7.5cm四方のものに等分する(25個)。

油をひいた焼鍋の上にのせ、その上にチーズの混ぜたものを大匙1ずつのせ、対応角を両方合わせて、離れない様にする。

2倍の大きさになるまで約30分間位おいておく。

191度C (375度F)のオーブンで12分間焼く
ジャムを火にかけて溶かし、熱いパンの上に軽くぬり、きざんだくるみをふりかける。

フルーツ ロールズ
FRUIT ROLLS

スイートドウ	(105ページ)
ブルーンス	カップ 1 (225g)
干したエイブリカット	カップ $\frac{1}{2}$ (115g)
オールスパイス	茶匙 $\frac{1}{2}$
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
おろしたレモンの皮	大匙 1
レモンジュース	大匙 1
溶かしたバター	
粉砂糖	

作り方

スイートドウを作る。

フィリングのためにブルーンスとエイブリカットを一緒にし、丁度これらがしたる位に水を入れ弱火で柔らかくなるまで30分間位火にかける。

湯をきつてみじん切りにしてオールスパイス、砂糖、レモンの皮、レモンジュースを入れて混ぜる。

スイートドウを24個に分け、1個ずつ丸くして油をひいた焼鍋に5cm間隔に並べ、手で1個ずつのドウをのばす。まわりが高くなる様に1.2cm位のふちを作り、まん中にフィリングがはいる様にする。

大匙1ずつのブルーンスフィリングを入れ、2培の大きさになるまで30分間位おいておく。

191度C (375度F)のオーブンで15~18分間焼く。

溶かしたバターをぬり、粉砂糖をふりかけて供する。

シナモン ロールズ
CINNAMON ROLLS

スイートドウ	(105ページ)
柔らかいバター	大匙 2
砂糖	カップ $\frac{1}{4}$
肉桂	茶匙 2
クリーミーホワイトグレイズ	(108ページ)



作り方

スイートドウを作り、軽く粉をふったテーブルの上で37×22cm位の大きさにのばし全体にバターをぬる。

砂糖と肉桂の混ぜたものをふりかける。

37cmの長さの方から巻ずしの様に巻く。全体に同じ太きになる様にする。

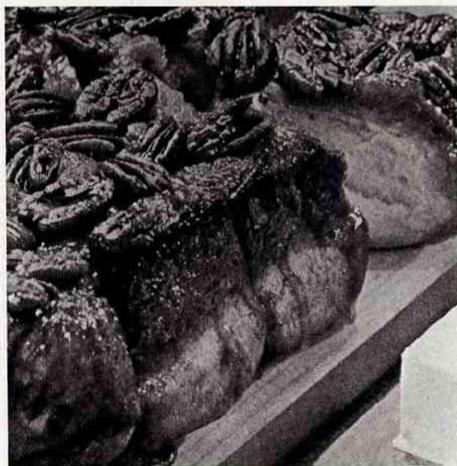
15等分にし32×22×5cmの油をひいた焼鍋に1個ずつ間隔をあけて切り口を上下にして並べる。

又は油をひいたカップケーキの焼鍋に1個ずつ入れ、2培の大ききになるまで45分間置いておく。

191度C (375度F) のオーブンで25～30分間焼く。

熱いうちにクリーミーホワイトグレイズをつけて供する。

バタースカッチ ロールズ
BUTTERSCOTCH ROLLS



作り方

シナモンロールズ(106ページ)と同様に作る。

焼鍋(32×22×5cm)にバター、カップ $\frac{1}{2}$ を溶かし、赤砂糖カップ $\frac{1}{2}$ をおしつける様にして平らにし、ピカン又はくるみをカップ $\frac{1}{2}$ 並べる。

その上にシナモンロールズを並べ、2倍の大ききになってから、191度C (375度F) のオーブンで焼く。

オーブンから出し、すぐに器の上にひっくり返して1分間ほど、そのままにしておく(バター、赤砂糖の混ぜたものが完全にロールズにつく様にするため)。

フロステッド オレンジ ロールズ
FROSTED ORANGE ROLLS

作り方

軽く粉をふったテーブルの上で、スイートドウ(105ページ)を37×22cmの大ききのにばす。

全体にクリーミーオレンジフロスティング(107ページ)の半分の量をぬり37cmの長さの方から巻ずしの様に全体が同じ大ききになる様に巻く。

油をひいた32×22×5cmの焼鍋又はカップケーキの焼鍋に15等分にしたロールズを切り口を上下にして置き、倍の大ききになるまで約45分間置いておく。

191度C (375度F) のオーブンで25～30分間焼く。

オーブンから出し熱いうちに残りのクリーミーオレンジフロスティングをぬる。

クリーミー オレンジ フロスティング
CREAMY ORANGE FROSTING

バター	大匙 3
おろしたオレンジの皮	大匙 1
オレンジジュース	大匙 2
粉砂糖	カップ $1\frac{1}{2}$

作り方

全部の材料を一緒にしてなめらかなるまで混ぜる。

シュガー クリスプス
SUGAR CRISPS

スイートドウ	(105 ページ)
溶かしたバター	
砂糖	カップ 1
みじん切りのピカン又はくるみ	カップ 1

作り方

軽く粉をふったテーブルの上で45×22cmの大きさにスイートドウをのばし、溶かしたバターを全体にぬる。

砂糖とピカン又はくるみを混ぜ、この半分をドウの上にふりかけ、45cmの長さの方から巻ずしの様に巻き、2.5cmの厚さに切る。砂糖とピカン又はくるみの混ぜたものの上で、それぞれを直径10cmの円形になる様に平らにし、ピカン又はくるみのついた方を上にして油をひいた焼鍋の上に並べ、2倍の大きさになるまで約30分間位おいておく。191度C (375度F) のオープンで10分間焼く。

18個できる。

スィディッシュ ティーリング
SWEDISH TEA RING

スイートドウ	(105 ページ)
柔らかいバター	大匙 2
赤砂糖	カップ 1/2
肉桂	茶匙 2
干しぶどう	カップ 1/2
クリーミーホワイトグレイズ	(108 ページ)

作り方

軽く粉をふったテーブルの上に37×22cmの大きさにスイートドウをのばし、柔らかいバターを全体にぬる。

赤砂糖、肉桂、干しぶどうの混ぜたものをふりかけて37cmの長さの方から巻ずしの様に全体が同じ太さになる様に巻く。油をひいた焼鍋の上のせて両端をくっつけてリングにする。

2.5cm間隔で各位の深さにはさみを入れる。それぞれ中が見える様に横に折りたたんで行く。

2倍の大きさになるまで約45分間おいておく。

191度C (375度F) のオープンで25～30分間焼く。

熱いうちにクリーミーホワイトグレイズをぬる。

くるみとチェリーで飾ってもよい。

クリーミー ホワイト グレイズ
CREAMY WHITE GLAZE

水又はミルク	大匙 1
又はライトクリーム	大匙 1 1/2
粉砂糖	カップ 1
ヴァニラエッセンス	茶匙 1/2

作り方

全部の材料を一緒によく混ぜる。

ナッツ クラスティーツイスト
NUT CRUSTY TWISTS



イースト	3×3×1cmのもの
生ぬるい湯	カップ 1/2
沸騰寸前のミルク	カップ 1
砂糖	カップ 1/2
ショートニング	カップ 1/2
塩	茶匙 1 1/2

泡立てた卵 2個
 ふるつた粉 カップ5
 ミルク
 砂糖
 切つたくるみ

作り方

イーストを生ぬるい湯で溶かす。
 ミルク、砂糖、ショートニング、塩を一緒
 にして生ぬるい温度になるまで置いておく。
 イーストの溶かしたものに卵とミルクのミ
 ックスしたものを加えよく混ぜる。
 少しずつ粉を加えよく混ぜる。
 軽く粉をふったテーブルの上で滑らかに
 なるまでこねる。
 油をひいたボールに入れ一度ひっくり返し
 全体に油がつく様にして、倍の大きさに
 なるまで置いておく。
 倍になれば空気を抜き、鉛筆位の太さで25
 cmの長さのものを作り、ミルク、砂糖、く
 るみの順につけ、油をひいた焼鍋の上で8
 字型にし倍の大きくなるまで置いておく。
 204度C (400度F) のオーブンで15分間焼
 く。

パイナップル クリスマス コーヒーケーキ
PINEAPPLE CRISSCROSS COFFEECAKE

イースト 3×3×1cmのもの1個
 生ぬるい湯 カップ $\frac{1}{2}$
 沸騰寸前のミルク 大匙6
 砂糖 カップ $\frac{1}{2}$
 塩 茶匙1
 ショートニング 大匙2
 ふるつた粉 カップ2 $\frac{1}{2}$
 卵 1個
 おろしたレモンの皮 茶匙 $\frac{1}{2}$
 溶かしたバター 大匙1 $\frac{1}{2}$
 みじん切りパイナップル カップ $\frac{1}{2}$
 トーステッドココナッツ カップ $\frac{1}{2}$
 赤砂糖 カップ $\frac{1}{2}$
 肉桂 茶匙 $\frac{1}{2}$
 軽く泡立てた卵白 1個
 薄く切ったトーステッド
 ブランチドアーモンド カップ $\frac{1}{2}$



作り方

イーストを生ぬるい湯で溶かす。
 ミルク、砂糖、塩、ショートニングを一緒
 にして生ぬるくなるまで置いておく。
 粉カップ1を入れてよく混ぜる。
 イースト、卵、レモンの皮を加えて混ぜる。
 残りの粉を入れよく混ぜる。
 軽く粉をふったテーブルの上に10分間位置
 置いておき、8分間滑らかなになるまでこねる。
 油をひいたボールに入れ、一度ひっくり返
 して全体に油がつく様にして倍の大きさに
 なるまで置いておく。
 空気を抜き、30×20cmの大きさに伸ばし、
 油をひいた焼鍋にのせて溶かしたバターを
 ぬる。
 パイナップル、ココナッツ、赤砂糖、肉桂の
 混ぜたものを中央に $\frac{1}{2}$ 位の面積につける。
 パイナップルのミックスしたものがぬられ
 てない両端を2.5cmの間隔をあけて5cmの深
 さに切る。
 左、右、交互にフィリングの上に重ねる。
 2倍の大きさになってから軽く卵白をぬり
 アーモンドをふりかけ、177度C (350度F)
 のオーブンで25～30分間焼く。

ブルーパンズ
BALLOON BUNS

ドライイースト	大匙1
又は生イースト	3cm四方1cmの厚さのもの
生ぬるい湯	カップ $\frac{1}{2}$
生ぬるいミルク	カップ $\frac{1}{2}$
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
塩	茶匙1
卵	1個
ショートニング	カップ $\frac{1}{2}$
粉	カップ3 $\frac{1}{2}$ まで〜カップ3 $\frac{1}{2}$
大きいマシュマロ	18個
肉桂	大匙1
砂糖	カップ1
溶かしたバター	カップ $\frac{1}{2}$

作り方

生ぬるい湯でイーストを溶かし、ミルク、砂糖、塩、卵、ショートニングと粉の半分を入れて、なめらかになるまでスプーンで混ぜる。

残りの粉を加えて手で混ぜ、粉を軽くふつたテーブルの上で6mmの厚さにのばし、それぞれ直径9cmの円形のものでマシュマロを見えない様に包む。

溶かしたバターをつけ、肉桂と砂糖の混ぜたものをまぶし、油をひいたカップケーキの焼鍋につくねた所が下にくる様にして入れ2倍の大きさになるまで約30分間おいておく。

191度C (375度F) のオーブンで25〜30分間焼き、熱いうちに供する。

チョコレート シナモン ロールズ
CHOCOLATE-CINNAMON ROLLS

ドライイースト	大匙1
又は生イースト	3cm四方1cmの厚さのもの
生ぬるい湯	カップ $\frac{1}{2}$
ショートニング	カップ $\frac{1}{2}$
塩	茶匙1
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
卵	1個

ココア	カップ $\frac{1}{2}$
粉	カップ2 $\frac{1}{2}$
砂糖	大匙3
肉桂	茶匙1 $\frac{1}{2}$
柔らかいバター	大匙1
クリーミーホワイトグレイズ (108ページ)	

作り方

生ぬるい湯でイーストを溶かし、ショートニング、塩、砂糖カップ $\frac{1}{2}$ 、卵、ココアと粉カップ1を入れてよく混ぜる(電気ミキサーの中位のスピードで2分間又は手で300回混ぜる)。

残りの粉を少しずつ入れてよく混ぜる。ボールのまわりについたものもきれいにとり1つにまるめ、ふたをして暖かい所に2倍の大きさになるまで約1時間間おいておく。空気を抜くために25回位強くこねる。

沢山粉をふつたテーブルの上に置く(こねたものは柔らかい)。

30×22cmの大きさにのばし柔らかいバターを全体にぬり、その上に砂糖大匙3と肉桂の混ぜたものをふりかけ巻ずしの様に巻く。12等分に切り、切り口を上下にして油をひいた22.5cm四方5cmの高さの焼鍋に並べて、2倍の大きさになるまで40分間位置しておく。

191度C (375度F) のオーブンで25分間焼く。

焼鍋から出して熱いうちにクリーミーホワイトグレイズをつけ、切ったくるみをつけてもよい。

熱いうちに供する。

サワー クリーム イースト ドウ
SOUR-CREAM YEAST DOUGH

サワークリーム	カップ2
ドライイースト	大匙2
あたたかい水 (43〜46℃)	カップ $\frac{1}{2}$
柔らかいバター	カップ $\frac{1}{2}$
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
塩	茶匙2
卵	2個
粉	カップ6



作り方

サワークリームを弱火にかけ生ぬるくする。大きいボールにドライイーストとあたたかい水を入れてイーストを溶かし、生ぬるくなったサワークリームとバター、砂糖、塩、卵、粉カップ2を入れなめらかになるまでよく混ぜる。

残りの粉を加えてよく混ぜ粉をふったテーブルの上で10分間こねる。

油をひいたボールに入れ、1度ひっくり返す（全体に油がつく様にする）。

ふたをして2倍の大きさになるまで約1時間暖かい所においておく。

空気抜きをして好みのロール又はコーヒーケーキを作り、2倍の大きさになってから好みの作り方による方法で焼く。

アーモンド クラウン ALMOND CROWN

サワークリームイーストドウ (110 ページ)	
ブランチドアーモンド	カップ 1
卵	1 個
砂糖	カップ 1
アーモンドエッセンス	茶匙 2
溶かしたバター	
クリーミーホワイトグレイズ (108 ページ)	

作り方

サワークリームイーストドウと同じ作り方。但しサワークリームを大匙2だけ残す。

直径22cm深さ7cmのスプリングフォームパンがあればそれを使い、もしなければ直径22cm深さ4cm位の焼鍋をアルミホイルで4枚ぐらい合せて深さが7cm位になる様にする。焼鍋全体に油をひく。

こねたものは3等分にして30×25cmの大きさにのばす。

ひいたアーモンド、卵、砂糖、アーモンドエッセンスを混ぜ3等分にし、それぞれ上ののばしたものにふりかけ、30cmの長さの方から巻ずしの様に巻き、12等分にして、切り口を下にし12個を一段に次の12個を2段、次の12個を3段に並べて、2倍の大きさになるまで待つ。

177度C (350度F) のオーブンで70分間焼く。

オーブンから出し20分間してから焼鍋又はアルミホイルをとり、溶かしたバターをぬり、クリーミーホワイトグレイズをぬる。

コーヒー ケーキ COFFEE CAKE

粉	カップ 1 ½
砂糖	カップ ¾
塩	茶匙 ¾
ふくらし粉	茶匙 2 ½
柔らかいショートニング	カップ ¼
ミルク	カップ ¾
卵	1 個
タッピング	(112 ページ)

作り方

タッピング以外の材料を全部一緒にしてフオークで混ぜる。

30秒続けて強く混ぜ、油をひいた直径22cmの焼鍋又は20cm四方の焼鍋に入れる。

191度C (375度F) のオーブンで25～30分間焼く。

熱いうちに供する。

タッピング
TOPPING

赤砂糖	カップ $\frac{3}{4}$
粉	カップ $\frac{1}{4}$
肉桂	茶匙 $\frac{3}{4}$
かたいバター	大匙 3

作り方

赤砂糖、粉、肉桂を一緒にする。
バターを加えて指でグリーンピース位の大ききになる様に混ぜる。

ストラッセル フィールド コーヒー ケーキ
STREUSEL-FILLED COFFEE CAKE

コーヒーケーキ	(111ページ)
赤砂糖	カップ $\frac{3}{4}$
肉桂	茶匙 2
みじん切りのくるみ	カップ $\frac{3}{4}$
溶かしたバター	大匙 2

作り方

コーヒーケーキを作り、油をひいた直径22cmの焼鍋に半分の量を入れる。
赤砂糖、肉桂、くるみ、バターの混ぜたものを半分ふりかけ、その上に残りのコーヒーケーキのこねたものを、その上に残りの赤砂糖の混ぜたものをふりかける
191度C (375度F) のオーブンで25~30分焼く。

ハニー トップ コーヒーケーキ
HONEY TOP COFFEECAKE

ふるった粉	カップ 1 $\frac{1}{2}$
砂糖	カップ $\frac{3}{4}$
ふくらし粉	茶匙 2
塩	茶匙 $\frac{3}{4}$
あわだてた卵	1個
ミルク	カップ $\frac{3}{4}$
溶かしたバター	大匙 3

バター	カップ $\frac{1}{4}$
蜂蜜	カップ $\frac{3}{4}$
みじん切りパイナップル (ジュースをきる)	カップ 1
切ったココナッツ	カップ $\frac{1}{4}$

作り方

粉、砂糖、ふくらし粉、塩を一緒にふるう。
卵、ミルク、溶かしたバターを一諸にし、上の材料に加え滑らかになるまで混ぜる。

20cm四方 5cmの高さの油をひいた焼鍋に入れる。

バターと蜂蜜をクリーム状になるまで混ぜる。

こねたものの上にパイナップルを並べバターと蜂蜜の混ぜたものをかけ、ココナッツをふりかける。

204度C (400度F) のオーブンで30分焼く。
熱いうちに供する。

ベスト ナッツ ローフ
BEST NUT LOAF

ふるった粉	カップ 3
砂糖	カップ $\frac{3}{4}$
ふくらし粉	茶匙 3 $\frac{1}{2}$
塩	茶匙 1 $\frac{1}{2}$
泡立てた卵	1個
ミルク	カップ 1 $\frac{1}{2}$
サラダ油	大匙 2
切ったくるみ	カップ $\frac{3}{4}$

作り方

粉、砂糖、ふくらし粉、塩を一緒にふるう。
卵、ミルク、サラダ油を一緒にして上の粉に加えてよく混ぜる。

くるみを加えてよく混ぜる。

油をひいた25×12×7cmのローフパンに入れて177度C (350度F) のオーブンで1時間焼く。

焼鍋から出して冷やす。

グレイズド レモン ナッツ ブレッド
GLAZED LEMON NUT BREAD

バター	カップ $\frac{1}{2}$
砂糖	カップ $\frac{3}{4}$
卵	2 個
おろしたレモンの皮	茶匙 2
ふるった粉	カップ 2
ふくらし粉	茶匙 2 $\frac{1}{2}$
塩	茶匙 1
ミルク	カップ $\frac{3}{4}$
切ったくるみ	カップ $\frac{1}{2}$
レモンジュース	茶匙 2
砂糖	大匙 2

作り方

バターと砂糖カップ $\frac{3}{4}$ をクリーム状になるまでよく混ぜる。

卵、レモンの皮を加えてよく混ぜる。

粉、ふくらし粉、塩を一緒にふるう。

この粉類とミルクを上クリーム状のバターの中に交互（粉、ミルク、粉、ミルク、粉の順）に加えてよく混ぜる。

くるみを加えて混ぜる。

20×10×5 cmの油をひいたローフパンに入れ、177度C（350度F）のオーブンで50～55分間焼く。

焼鍋のまま10分間冷やす。レモンジュース、砂糖大匙2の混ぜたものをパンの上にかけて焼鍋から出す。



ハニー デイト ブレッド
HONEY DATE BREAD

切ったドイツ	カップ 1 $\frac{1}{2}$
沸騰湯	カップ 1
バター	大匙 2
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
蜂蜜	カップ $\frac{1}{2}$
ふるった粉	カップ 3
ふくらし粉	茶匙 3
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
肉桂	茶匙 $\frac{1}{2}$
泡立てた卵	1 個
切ったくるみ	カップ $\frac{1}{2}$

作り方

最初の5つの材料を一緒にしてさめるまでおいておく。

粉、ふくらし粉、塩、肉桂を一緒にふるう。冷やしたドイツの混ぜたものに卵を加えて混ぜ、次に粉類を加えて混ぜる。

くるみを加えて混ぜる。

25×12×7 cmの充分油をひき薄く粉をふりかけたローフパンに入れ、177度C（350度F）のオーブンで55～65分間焼く。

焼鍋から出す前に冷やす。

マーマレード ブレッド
MARMALADE BREAD

ふるった粉	カップ 3
ふくらし粉	茶匙 3
塩	茶匙 1
重曹	茶匙 $\frac{1}{2}$
オレンジマーマレード	カップ 1 $\frac{1}{2}$
泡立てた卵	1 個
オレンジジュース	カップ $\frac{3}{4}$
サラダ油又は溶かしたバター	カップ $\frac{1}{2}$
切ったくるみ	カップ 1

作り方

粉、ふくらし粉、塩、重曹を一緒にふるう。オレンジマーマレードをカップ $\frac{1}{2}$ 残しておき後のカップ 1 $\frac{1}{2}$ と卵、オレンジジュース

サラダ油を一緒に混ぜる。
これを粉に加え、しめる程度に混ぜる。
くるみを加えて混ぜる。
25×12×7 cmの油をひいたローフパンに入れて177度C (350度F) のオーブンで1時間位焼く。
ローフパンから出し焼鍋の上ののせ、残りのマーマレードをぬりそのまま1分間オーブンに入れる。

ウォールナツ ローフ
WALNUT LOAF



くるみ	カップ1
砂糖漬チェリー	カップ $\frac{1}{2}$
ふるった粉	カップ1 $\frac{1}{2}$
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
ふくらし粉	茶匙1 $\frac{1}{2}$
塩	茶匙1
カーダモン (しょうずく)	茶匙 $\frac{1}{2}$
おろしたオレンジ又はレモンの皮	茶匙 $\frac{1}{2}$
ショートニング又はマーガリン	カップ $\frac{1}{2}$
無糖練乳	カップ $\frac{1}{2}$
ヴァニラエッセンス	茶匙1
卵	1個

作り方

くるみ、チェリーを細かく切る。
20×10×5 cmのローフパンに油をひき、油をひいた茶色の紙を2枚重ねてローフパンに敷く。
粉、砂糖、ふくらし粉、塩、カーダモンを一緒にふるう。
オレンジ又はレモンの皮、ショートニング又はマーガリン、無糖練乳、ヴァニラエッセンス、卵を粉に加えて、電気ミキサーの中位のスピードで3分間、又は手で300回混ぜる。
くるみ、チェリーを加えスプーンで混ぜる。(電気ミキサーは使わない)
油をひいた焼鍋に入れ163度C (325度F) のオーブンで1時間10分焼く。
オーブンから出して10分間おいておく。
焼鍋からケーキを出して網の上で冷やす。
冷えてから茶色の紙を取る。
供する前までサランラップに包んで少なくとも1晩おいておく。

ダニッシュ パフ
DANISH PUFF

粉	カップ1
バター	カップ $\frac{1}{2}$
水	大匙2
バター	カップ $\frac{1}{2}$
水	カップ1
アーモンドエッセンス	茶匙1
粉	カップ1
卵	3個
シュガーグレイズ	(115ページ)
切ったくるみ	

作り方

粉カップ1とバターカップ $\frac{1}{2}$ を一緒にしてペイストリーブレンダーを使って又は2本のナイフ又は指先で切る様にしてグリーンピース位の大きさになる様に混ぜる。
大匙2の水をふりかけフォークで混ぜる。
2個のボール形にして油をひかない焼鍋の上に30×7 cm位の大きさに手でひろげる。

焼鍋の大きさによって30cmの長さにできなくてもよいが、焼鍋に並べる間隔は7.5cmあけておく。

バターカップ $\frac{1}{2}$ と水カップ1を一緒にしてバターが溶けて沸騰するまで火にかける。火からおろしアーモンドエッセンスを入れて混ぜる。

粉カップ1を1度に全部加え、なめらかになるまで混ぜる。

卵を1個加えてはなめらかになるまで混ぜる。これを3度繰り返す。

2等分にし、焼鍋に並べてあるものの上に平らにぬる。

177度C (375度F) のオーブンで60分間又は上の方がぱりぱりにきつね色になるまで焼く。

シュガーグレイズ (115ページ) をぬり、その上に沢山のくるみをふりかけ斜めに切る。

インディビジュアル ダニッシュ パフス INDIVIDUAL DANISH PUFFS

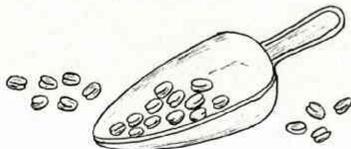
作り方

ダニッシュ・パフ (114ページ) と同じ作り方。

但し最初にこねたもので直径7cmのものを作り、(大匙1の分量で) 次に大匙 $\frac{1}{2}$ 分量をその上のにせて平らにのばす (下のものよりも少し大きくする—縮むことがある)。

177度C (350度F) のオーブンで40~45分間焼く。

シュガーグレイズをぬり、その上に沢山のくるみをふりかける。



シュガー グレイズ SUGAR GLAZE

粉砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
柔らかいバター	大匙2
ヴァニラエッセンス	茶匙 $\frac{1}{2}$
水	大匙1~2

作り方

全部の材料を一緒にしてなめらかになるまで混ぜる。

好みにより色をつける。

ブラジリアン チョコレート BRAZILIAN CHOCOLATE

インスタントコーヒー	大匙3
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
ミルク又は水	カップ2
チョコレートアイスクリーム	カップ2
甘味をつけ泡立てた生クリーム	カップ $\frac{1}{2}$

作り方

コーヒー、砂糖、ミルク又は水を一緒にする。

アイスクリームを加えて滑らかになるまで混ぜる。

4つの高いグラスに氷を入れ、その上にチョコレートの混ぜたものを入れ、生クリームを入れる。

好みによりおろした甘味のないチョコレートをふりかけてもよい。

フレンチ チョコレート FRENCH CHOCOLATE

甘味のないチョコレート	70g
水	カップ $\frac{1}{2}$
砂糖	カップ $\frac{3}{4}$
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
生クリーム	カップ $\frac{1}{2}$
熱いミルク	

作り方

チョコレート、水と一緒にして弱火にかけ、チョコレートが溶けるまで絶えずかき混ぜる。

砂糖、塩を加えて沸騰する寸前まで煮、火を小さくして沸騰させない様に4分間続けて煮る。

室温になるまで冷やす。

生クリームを泡立てて、これを加えてかきあげる。

供する前までふたをして冷蔵庫に入れておく。

供する時、これを大匙で山盛、カップに入れ熱いミルクをカップ一杯になるまで加え、よく混ぜて供する。



フレンチ チョコレート
FRENCH CHOCOLATE

砂糖	カップ $\frac{3}{4}$
ココア	カップ $\frac{3}{4}$
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
水	カップ1 $\frac{1}{2}$
ミルク	カップ4 $\frac{1}{2}$

作り方

砂糖、ココア、塩を一緒に混ぜる。

水を加えて混ぜ、沸騰するまで火にかけ、沸騰後2分間続けて煮る。

ミルクを加え熱くなるまで火にかける（沸騰させてはいけない）。

好みによりヴァニラエッセンス茶匙 $\frac{1}{2}$ を入

れてもよい。

供する前によく混ぜるか又は泡が出るまで泡立てる。

熱いうちに供する。

ハット ココア
HOT COCOA

チップチョコレート	大匙6
ライトコーンシロップ	カップ $\frac{1}{4}$
水	大匙2 $\frac{1}{2}$
ヴァニラエッセンス	茶匙 $\frac{1}{2}$
生クリーム	カップ1
ミルク	カップ4

作り方

鍋にチップチョコレート、シロップ、水を入れ、チョコレートが溶けるまで絶えずかき混ぜながら火にかける。

ヴァニラエッセンスを加えて混ぜ、ふたをし冷たくなるまでおいておく。

生クリームにだんだんチョコレートシロップを加えながら、かたくなるまで泡立てる。

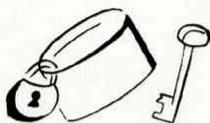
冷蔵庫に入れて冷やす。

供する前にミルクを熱くし、熱いコーヒーパットに入れる。

ティカップにホイップドクリームチョコレートをティカップ半分ぐらい入れ、その上から熱いミルクを注ぎ軽く混ぜて供する。

コーヒーを作る時の注意

1. 新鮮であること
 - 缶のふたをよくすること。
 - 空気の侵入を防ぐこと。
 - 一度に沢山買わないこと。



2. コーヒーポットとコーヒーの粉碎の型が一致していること



3. コーヒーポットを清潔にしておくこと
 - 使用後すぐに石けん湯で洗うこと。
 - 以前のコーヒーが残っていると味が悪くなる。
 - “しみ”は重曹水でとれる。



アイスコーヒー

コーヒーの濃度を2倍にして細かくくだいた氷の上に注ぐ



4. 冷水から沸かすこと。
 - 水が十分に沸騰してから、コーヒーを入れること。

5. 飲む人の好む濃さにすること。
 - 水カップ 3
 - コーヒー

大匙 1…薄
2…中
3…濃



6. コーヒーはすぐに供すること
 - コーヒーをおいでおく時は、コーヒーかすを取りのぞいておく
 - そして弱火にかけておく。
 - または二重鍋に入れておく。
 - 長時間保存する時は、ガラスの瓶に入れ、冷蔵庫に入れる。



デミタス

水カップ ¾ にコーヒー大匙 3~4 を入れる。

各種ポットの使い方



1. パーコレイター

新鮮な水を正しく計ってポットに入れる。

中位にひいたコーヒーをコーヒー受に入れて火にかける。

湯が沸騰してコーヒー

がではじめてから5~10分間自分の好みの濃度になるまで沸かす。



3. オールドファッションコーヒーポット

(ボイルドコーヒー)

中位にひいたコーヒーと新鮮な水をポットに入れる火にかけてまぜる。

沸騰し始めるともう一度まぜて火からおろすポットの中に数滴の水を入れて汨し供する。ボイルドコーヒーを作る時、沸騰させない様に注意すること。

沸騰させると香りと味が悪くなる。

普通5分間位弱火にかけてチーズクロス(ガーゼを何枚も重ねて作ったもの)で汨して供する。



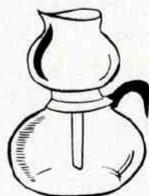
2. ドリプレイター

細かくひいたコーヒーをフィルターセクション(中段)に入れる。

上段に熱い湯を入れると最下段に中段を通ったコーヒーがしずくと

なって落ちる。

全部の熱湯が下段のセクションにたまったらば上段のセクションを取りコーヒーをスプーンでまぜて供する。



4. サイホン式

新鮮な水を正しく計って下段に入れる。上段には細かくひいたコーヒーを入れて火にかける。

湯が下から上にあがり

始めたら火を小さくして1回まぜる。1分後に火からおろしてコーヒーが上から下に全部落ちるのを待つ、それが終わったならば上段を取りはずし下段のふたをしてもう一度温ためて供する。