

シャワー パーティ  
**SHOWER PARTY**

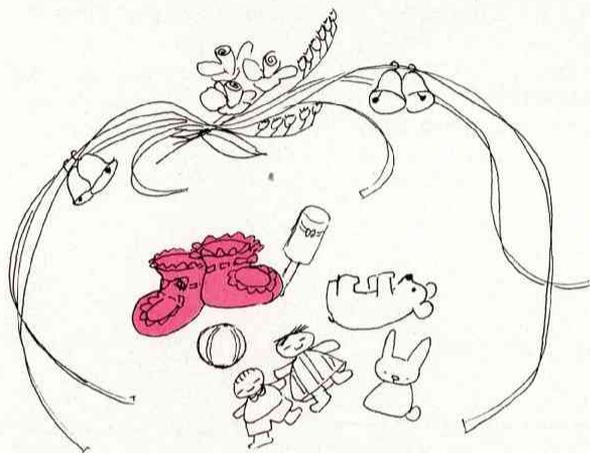
シャワー サンドウィッチイズ  
**Shower Sandwiches**

ベティト サンドウィッチ ローブズ サークル カナッペ  
**Petite Sandwich Loaves Circle Canape**

ライム ハロー  
**Lime Halo**

ペパーミント ファッジ ダイアモンズ  
**Peppermint Fudge Diamonds**

スパイスド パイナップル クーラー  
**Spiced Pineapple Cooler**



結婚式や子供が生まれる前に、花嫁になる人やお母さんになる人のためにシャワーパーティが催されます。このパーティは昔の友達と会って話すよい機会を与えることにもなるでしょう。

シャワーパーティは色々なテーマを決めて行ないます。テーマにあった贈物を選ぶ場合本人の好きな色や好みの配色を知っていれば楽でしょう。

花嫁になる人のためのシャワーパーティのテーマとして例えば「キッチンシャワー」が考えられます。どんな花嫁でもキッチンの小道具やそこで必要な物のシャワーを歓迎するはずです。そしてこのシャワーに準備する物には限りがなくメジャースプーンのセット、カンオープンナー、電気ミキサーまでも含めて考える事ができます。

次のテーマとして「花嫁とほうきのシャワー」これはあまりロマンティックに聞こえませんが、お掃除のほうきやイクイップメント例えばスポンジマップ、スポンジ、プラスチックのバケツ、処置したダストクロス、石けん、洗剤、家具や床のワックス等限りがありません。この様な物をもらった人は使いきれないほど同じものを沢山もらうよりはもっと嬉しくもっと感謝するに違いないでしょう。

次に「パーティシャワー」を考えてみましょう。客をもてなすことの好きな花嫁にはテーマとしてパーティシャワーを取りあげてもよいでしょう。パーティのアクセサリ例えばデザートプレートのご組合せ、あまり高くないデミタスカップとスプーン、タンブラー、コースター、灰皿、回転する盆、バスケット、

ペーパーナブキン、着色したつま楊枝、又はスナックタイムクックブック等がプレゼントとして考えられます。

又はリネンシャワー、チャイナシャワー、グラスシャワーその他種々雑多のシャワーがありますが、どんな場合にも本人の趣味、好みに合ったものを取りあげるのがよいでしょう。

これらのアイデアを使って自分の頭を働かせ、もっと新しくよい考えを見い出して下さい。そして次に花嫁になる人のためには是非このパーティを催して、この方法でプレゼントを贈ればきっとこのアイデアのすばらしさに花嫁を感激させることでしょう。

赤ちゃんのための贈物は個人個人で又は皆んなでまとめて1つの物をあげるのどちらで

もよいでしょう。

贈物を買うよりもむしろギフトチケットや貸しおしめのチケット等を差しあげた方が喜ばれます。(貸しおしめのチケットをプレゼントする場合のアイデアとして、おしめに包んであげるとか、貸しおしめの袋に入れて送る事もできます)

このパーティの食物としてはモーニングコーヒーブレイクと同じ様に簡単なものであっても、何か飲物とすばらしいデザートだけでも、あるいはランチ、ブランチ、ディナー等のメニューを使ってもよいでしょう。

この本には、このパーティを成功させる確信のあるレスピーが沢山あります。そこから選んですばらしいパーティをあなたの友人のまたは、知人のために試みて下さい。

### シャワー サンドウィッチーズ SHOWER SANDWICHES

(エッグサラダ)

全熟卵 4個  
みじん切りスタッフドオリーブ 大匙3  
マヨネーズ

(ハムサラダ)

みじん切りハム カップ1½  
みじん切りピーマン 大匙3  
マヨネーズ

- 全部の材料を一緒にして混ぜる。
- マヨネーズで味をつける。

### ベティット サンドウィッチ ロブズ PETITE SANDWICH LOAVES

作り方

12枚のパンの端を切り落とし、きりに切る。  
柔らかいクリームチーズ80g と大匙1のミルクをよく混ぜる。

8枚のパンにはエッグサラダ、8枚にハム

ラダ、残りの8枚にはクリームチーズの混ぜたものをぬる。

エッグサラダ、ハムサラダ、チーズとチーズのぬったものが上にくる様に3枚ずつ重ねる。

チェリー、ピーマン、みかん、オリーブで上を飾る。

### サークル カナッペイズ CIRCLE CANAPES

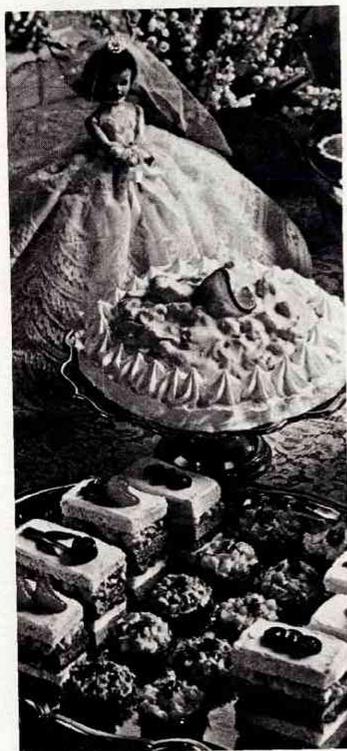
作り方

直径4~5cmにパンを切り抜き、まわりにマヨネーズをぬり刻んだパセリをくつつけ上にはエッグサラダ又はハムサラダをぬる。

### ライム ヘロー LIME HALO

小さいマシュマロ カップ4  
ライムジュース カップ½  
おろしたライムの皮 茶匙1

ペパーミント ファッジ ダイヤモンズ  
**PEPPERMINT FUDGE DIAMONDS**



バター	カップ 1
砂糖	カップ 2
泡立てた卵	4 個
ヴァニラエッセンス	茶匙 2
甘味のないチョコレート	112g
粉	カップ 1
切ったピカン又はくるみ	カップ 1
ペパーミントフロスティング (203 ページ)	

作り方

バター、砂糖をクリーム状になるまで混ぜる。

卵とヴァニラエッセンスを加えて混ぜる。チョコレートを溶かして冷やしてから上のものに加えて混ぜる。

粉、くるみを加えて混ぜる。

36×25cmの油をひいた焼鍋に入れ、177度C (350度F) のオーブンで25～30分間焼く。オーブンから出して冷やし、ダイヤモンドの形に切り、半分にはフロスティングをぬり2段に重ねて、残ったフロスティングで上を飾る。

色粉 (緑)

生クリーム

マリングシエル

カップ 1

直径 20cmのもの

作り方

二重鍋にマシュマロカップ 3 とライムジュースカップ  $\frac{1}{2}$  を入れ湯せんにして溶けるまで混ぜる。

火からおろし、ライムの皮と色粉を加え薄い黄色にし、濃くなるまで冷やす。

生クリームを泡立て、残りのマシュマロをライムの混ぜたものに加えてかきあげる。マリングシエル (119 ページ) に入れて冷やす。

ペパーミント フロスティング  
**PEPPERMINT FROSTING**

バター	カップ $\frac{1}{2}$
ペパーミントエッセンス	茶匙 $\frac{1}{2}$
ふるった粉砂糖	カップ 3 $\frac{1}{2}$
ミルク	大匙 2 $\frac{1}{2}$
色粉 (赤)	

作り方

バターとエッセンスを一緒にして粉砂糖とミルクを交互に加えてよく混ぜる。

薄いピンクに着色する。

スパイスド バイナップル ジュース パンチ  
**SPICED PINEAPPLE JUICE PUNCH**

砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
水	カップ1 $\frac{1}{2}$
シナモンスティック	4本
ホールクローブス	12個
甘味のない パイナップルジュース	1缶(カップ6)
オレンジジュース	カップ1 $\frac{1}{2}$
レモンジュース	カップ $\frac{1}{2}$

作り方

上から4つの材料を一緒にして30分間位、沸騰させない様に煮る。

こして冷やす。

全部のジュースも冷やし供する前に上のものに混ぜる。

又はパイナップルジュースを氷らせて使ってもよい。

ミント スパークル  
**MINT SPARKLE**

ミントゼリー	カップ1
水	カップ1
甘味のないパイナップルジュース	カップ3
水	カップ1
レモンジュース	カップ $\frac{1}{2}$
冷やしたジンジャーエール	カップ3 $\frac{1}{2}$

作り方

ミントゼリーと水カップ1を一緒にして弱火にかけ、ゼリーが溶けるまで混ぜて冷やす。

パイナップルジュースと残りの水カップ1とレモンジュースを混ぜてよく冷やす。

高いグラスに氷を入れ、果物ジュースの混ぜたものを半分入れる。

グラスを少し傾けジンジャーエールを静かに入れる。

切ったレモンとフレッシュミントで飾る。



スパイスド バイナップル クーラー  
**SPICED PINEAPPLE COOLER**

砂糖	カップ $\frac{3}{4}$
水	カップ1 $\frac{1}{2}$
シナモンスティック	30cm
ホールクローブス	12個
甘味のないパイナップルジュース	カップ6
オレンジジュース	カップ1 $\frac{1}{2}$
レモンジュース	カップ $\frac{1}{2}$
アイスキューブス	カップ4
冷やしたジンジャーエール	カップ3 $\frac{1}{2}$
シナモンスティック	

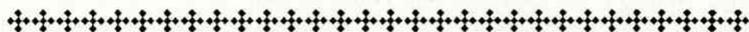
作り方

最初の4つの材料を一緒にし15分間沸騰させない様に煮てこし、冷やす。

果物のジュースを加えて冷やす。

供する前に氷を入れ静かにジンジャーエー

ルを加える。  
シナモンスティックで混ぜながら供する。



ブラウニー ヘイクド アラスカ  
Brownie Baked Alaska

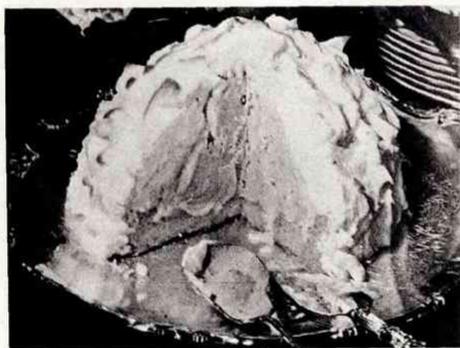
サルティッドアーモンドスアンドウォールナッツ  
Salted Almonds and Walnuts

デミタスイズ コーヒー デコレートッド シュガー キューブズ  
Demitasse Coffee Decorated Sugar Cubes

スパーカリング フルーツ カップ  
Sparkling Fruit Cup

コーヒーケーキ マッフィンズ  
Coffeecake Muffins

コーヒー ウィズ クリーム フローターズ  
Coffee with Cream Floaters



ブラウニー ヘイクド アラスカ  
BROWNIE BAKED ALASKA

---

パーフェクトブラウニーズ	( 30 ページ)
アイスクリーム	カップ 4
卵白	5 個
砂糖	大匙 10

---

作り方

ブラウニーズは直径22cmの焼鍋で焼く。  
アイスクリームは油紙をひいた直径18cmのボールに強く詰めて入れ、フリーザーに入れる。

ブラウニーズが冷えたアイスクリームが固くなってから卵白を泡立てる。よく泡立ってから砂糖を少しずつ加え続けて泡立てる。ブラウニーズをまな板の上に乗せ、その上にアイスクリームを乗せ油紙をとる。ブラウニーズとアイスクリームが見えない様にマリングをぬる。まな板のままフリーザーに入れ30分間おいておく。供する前に260度C (500度F) のオーブんにそのまま入れ、2分間きつね色になるまで焼く。



スパーカリング フルーツ カップ  
SPARKLING FRUIT CUP

パイナップルチャンス	カップ 1 ½
オレンジ	2 個
バナナ	1 本
種なしぶどう	カップ 1
ジンジャーエール	カップ ¾
チェリー	
ミントリーフ	

#### 作り方

全部の材料を冷やす。  
オレンジは皮と袋をとる。  
バナナは皮をむき、フォークで表面をでこぼこにし、斜めに切る。  
シャーベットグラスに果物を並べジンジャーエールをかける。  
チェリーとミントリーフで飾る。

#### コーヒーケーキ マッフィンズ COFFEECAKE MUFFINS

ふるった粉	カップ 1 ½
砂糖	カップ ¾
ふくらし粉	茶匙 2
塩	茶匙 ¼
バター	カップ ¾
泡立てた卵	1 個
ミルク	カップ ¾
赤砂糖	カップ ¾
切ったくるみ	カップ ¾
粉	大匙 2
肉桂	茶匙 2
溶かしたバター	大匙 2

#### 作り方

粉、砂糖、ふくらし粉、塩を一緒にふるう。これにバターを入れ2本のナイフで切るように混ぜる。

卵、ミルクを一緒に混ぜ一度に全部粉の混ぜたものの中に入れ、ぶつぶつが出来るまで混ぜる（混ぜ過ぎないこと）。

赤砂糖、くるみ、粉、肉桂、溶かしたバターを一緒に混ぜる。

油をひいたカップケーキの焼鍋にこねたものとくるみの混ぜたものを鍋の音まで交互に入れる。

191度C (375度F) のオーブンで20分間焼く。



## BIRTHDAY PARTY



すばらしいファンシーな誕生日ケーキ  
例えば大変かわいく、華美に、切りたくない  
様なケーキを作って誕生日の御祝いをすれば  
年寄りの人も若い人も含めてそれに感激しな  
い人はいないでしょう。

これを作るのに少しの時間は必要です。し  
かしそれを作って皆んなを楽しませる事が出  
来れば少し位の時間等問題にならないはずで  
す。

小さい男の子のためにはBirthday Limited  
女の子のためのこのドレスアップした人形は  
小さな子供をどんなに楽しませる事でしょう。



おめでとう

パーティ ケーキ  
 PARTY CAKE

ふるった薄力粉	カップ 3 $\frac{3}{4}$
ふくらし粉	茶匙 3
塩	茶匙 1 $\frac{1}{2}$
サラダ油	カップ $\frac{3}{4}$
ミルク	カップ 1 $\frac{1}{2}$
ヴァニラエッセンス	茶匙 1 $\frac{1}{2}$
卵	3 個
砂糖	カップ 2 $\frac{1}{4}$

## 作り方

粉、ふくらし粉、塩を一緒にふるう。  
 サラダ油、ミルク、ヴァニラエッセンスを  
 加え滑らかなるまで混ぜる。

卵を濃くなるまで泡立て、少しずつ砂糖を  
 加え続けて泡立てる。

卵の泡立ったものを粉のこねたものに加え  
 よく混ぜるまで軽くかきあげる。

4段に積重ねられる焼鍋を使い焼鍋に油紙  
 を敷き、それぞれきの深さまでこねたもの  
 を入れる。

191度C (375度F) のオーブンで3つの小  
 さい焼鍋は25分間、1番大きい焼鍋は30分  
 間焼く。

冷えてから好みのフロスティングで飾る。





パーティ ケーキ  
PARTY CAKE

## 二段のケーキ

(直径18cm、25cmの焼鍋を使う)

ふるった薄力粉	カップ4 $\frac{1}{2}$ + 大匙2
ふくらし粉	茶匙5
塩	茶匙1 $\frac{1}{2}$
クリスコ	カップ1 $\frac{1}{2}$
砂糖	カップ2 $\frac{1}{2}$
卵	5個
ミルク	カップ1 $\frac{1}{2}$
ヴァニラエッセンス	茶匙1 $\frac{1}{2}$

## 三段のケーキ

二段のケーキの材料プラスこの材料

直径30cmの焼鍋の分量

ふるった薄力粉	カップ3 $\frac{1}{2}$
ふくらし粉	茶匙4
塩	茶匙1
クリスコ	カップ1
砂糖	カップ2
卵	4個
ミルク	カップ1
ヴァニラエッセンス	茶匙1

## 作り方

焼鍋に油をひき、その上に油紙を敷く。

粉、ふくらし粉、塩を一緒にふるう(三段の場合も二段の分量だけを別にミックスする)。

クリスコと砂糖をクリーム状になるまでよく混ぜる。

クリーム状になれば卵を1個ずつ加え軽くふわふわになるまで電気ミキサーで4分間手なら400回位混ぜる。

ミルクとヴァニラエッセンスを一緒にしてこれと粉をクリスコの混ぜたものに交互(粉、ミルク、粉、ミルク、粉)に加えなめらかなるまで混ぜる。

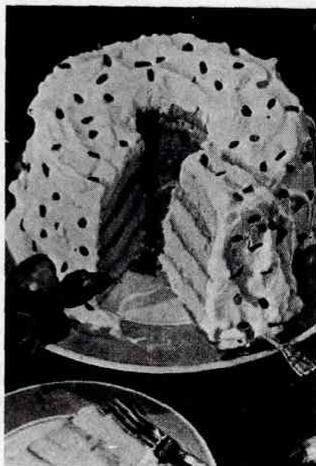
2つの焼鍋に入れる(1/2以上いれない様にする)。

177度C(350度F)のオーブンで直径18cmの焼鍋の方は45分間25cmの焼鍋は55分間焼く。

オーブンから出して焼鍋のまま網の上で5分間冷やして焼鍋をとり、油紙をとって網の上で冷やす。

直径30cmの焼鍋の大きさのケーキは下の材料を使い同じ方法でミックスし、70分間焼く。

スノーピークフロスティング(215ページ)を2倍作ってケーキが完全に冷えてからぬる。



ホワイト ケーキ  
WHITE CAKE

ふるった薄力粉	カップ2 $\frac{1}{2}$
ふくらし粉	茶匙3 $\frac{1}{2}$
塩	茶匙1
サラダ油	カップ $\frac{1}{2}$
ミルク	カップ $\frac{1}{2}$
水	カップ $\frac{1}{2}$
ヴァニラエッセンス	茶匙2
卵白	4個
酒石英	茶匙 $\frac{1}{2}$
砂糖	カップ1 $\frac{1}{2}$

## 作り方

粉、ふくらし粉、塩を一緒にふるう。

サラダ油、ミルク、水、ヴァニラエッセンスを加え滑らかになるまでよく混ぜる。卵白を軽く泡立て酒石英を入れ固くなるまで泡立てる。

少しづつ砂糖を加え続けて泡立てる。

これを上のもにに加え、混ぜるまで軽くかきあげる。

直径22cmの焼鍋 2つに油紙をひき、この中にこねたものを入れ、177度C (350度F)のオーブンで35~40分間焼く。

冷やしてから好みのフロスティングをぬる。

ディープダーク チョコレート ケーキ  
DEEP-DARK CHOCOLATE CAKE

ふるった薄力粉	カップ2
塩	茶匙 $\frac{3}{4}$
甘味のないチョコレート	112g
ショートニング	カップ $\frac{1}{4}$
砂糖	カップ2
卵黄	2個

ミルク	カップ1 $\frac{3}{4}$
ヴァニラエッセンス	茶匙1
重曹	茶匙1

作り方

二重鍋でチョコレートとショートニングを湯せんにして溶かし、大きいミックスイングボールに入れて冷やす。

砂糖を加えてよく混ぜる。

卵黄とカップ1のミルクを加えて混ぜる。

粉と塩を加えて混ぜる。

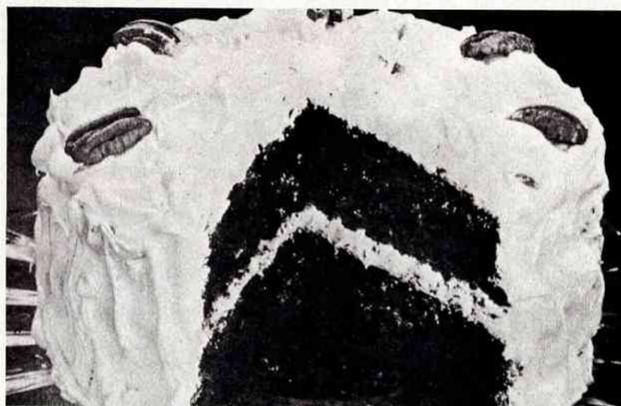
電気ミキサーのロースPEEDで1分間手なら150回混ぜる。

ヴァニラエッセンスとカップ $\frac{1}{2}$ のミルクを加え、滑らかになるまで混ぜる。

残りのカップ $\frac{1}{4}$ のミルクに重曹を溶かしすぐにチョコレートの混ぜたものに加えて混ぜる。

油をひきその上に油紙をひいた直径20cmの焼鍋 2つに手早く入れ、177度C (350度F)のオーブンで30分間焼く。

オーブンから出し網の上で10分間冷やし、焼鍋と油紙を取り完全に冷えるまで網の上で冷やす。





レモン ケーキ  
LEMON CAKE

ふるった薄力粉	カップ 2 $\frac{1}{2}$
ふくらし粉	茶匙 2 $\frac{1}{2}$
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
サラダ油	カップ $\frac{3}{4}$
ミルク	カップ $\frac{3}{4}$
レモンジュース	大匙 2
おろしたレモンの皮	茶匙 2
卵	3 個
砂糖	カップ 1 $\frac{1}{2}$

#### 作り方

粉、ふくらし粉、塩を一緒にふるう。  
 サラダ油、ミルク、レモンジュース、レモンの皮を加え、滑らかになるまでよく混ぜる。  
 卵を濃くなるまで泡立て少しずつ砂糖を加え続けて泡立てる。  
 上のものに加えて混ぜるまで軽かき上げる。  
 油紙をひいた直径22cmの焼鍋 2 つに入れ、191度C (375度F) のオーブンで25~30分間焼く。  
 冷えてから好みのフロスティングをぬる。

#### イージー オレンジ ケーキ EASY ORANGE CAKE

ふるった薄力粉	カップ 2 $\frac{1}{4}$
砂糖	カップ 1 $\frac{1}{2}$
重曹	茶匙 $\frac{1}{4}$
塩	茶匙 1
ふくらし粉	茶匙 3
ショートニング	カップ $\frac{1}{2}$
おろしたオレンジの皮	茶匙 1
オレンジジュース	カップ $\frac{1}{4}$
水又はミルク	カップ $\frac{3}{4}$
卵	2 個

#### 作り方

粉、砂糖、重曹、塩、ふくらし粉を一緒にふるう。  
 ショートニングとオレンジの皮を加える。  
 オレンジジュースと水又はミルクを一緒にし、カップ  $\frac{3}{4}$  を残しておいて上のものに加え、電気ミキサーの中位のスピードで2分間、手の場合は300回混ぜる。  
 卵と残りのオレンジジュースの混ぜたものを加えて電気ミキサーの中位のスピードで2分間、手なら300回混ぜる。  
 油をひき、その上に油紙を敷いた直径20cmの焼鍋 2 つに入れ、177度C (350度F) のオーブンで30分間焼く。  
 オーブンから出し油紙を取り網の上でフロスティングをぬるまで完全に冷やす。

#### マーブル ケーキ MARBLE CAKE

ココア	カップ $\frac{1}{4}$
湯	カップ $\frac{1}{4}$
ふるった薄力粉	カップ 2 $\frac{1}{4}$
ふくらし粉	茶匙 2 $\frac{1}{2}$
塩	茶匙 1
サラダ油	カップ $\frac{1}{2}$
ミルク	カップ 1
ヴァニラエッセンス	茶匙 1
卵	2 個
砂糖	カップ 1 $\frac{1}{2}$



ワンダーフル カップケーキ  
**WONDERFUL CUPCAKES**

作り方

ゴールドケーキ (213 ページ) のこねたものを作る。

カップケーキの焼鍋に油をひき、その上に粉を薄くつける。

こねたものをこの焼鍋の $\frac{1}{2}$ の高さの所まで入れ、191度C (375度F) のオーブンで20分間焼く。

オーブンから出し網の上に10分間置いておく。

焼鍋から出して冷やす。

出来上り20個。

バナナ シュフォン ケーキ  
**BANANA CHIFFON CAKE**



卵黄	5 個
卵白	カップ 1
ふるった薄力粉	カップ 2 $\frac{1}{2}$
砂糖	カップ 1 $\frac{1}{2}$
ふくらし粉	茶匙 3
塩	茶匙 1
サラダ油	カップ $\frac{1}{2}$
レモンジュース	大匙 1
つぶした熟しバナナ	カップ 1
酒石英	茶匙 $\frac{1}{2}$

作り方

卵を卵黄、卵白に分け1時間位置しておく。粉、砂糖、ふくらし粉、塩を一緒にボールにふるい、中央に穴を作り、その中にサラダ油、卵黄 (そのまま)、レモンジュース、つぶしたバナナの順に加える。

スプーンで滑らかになるまでよく混ぜる。卵白と酒石英と一緒によく泡立て固くする。バナナの混ぜたものを泡立てた卵白の中に入れて軽くかき上げる (混ぜてはいけない)。油をひかない直径25cm、深さ10cmのチューブパンに入れ163度C (325度F) のオーブンで55分間焼く。

177度C (350度F) で10~15分続けて焼く。オーブンから出し、焼鍋をひっくり返し完全に冷めるまで置いておく。

冷めてから焼鍋から出す。

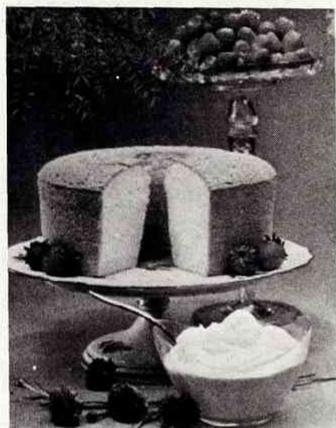
オレンジ シュフォン ケーキ  
**ORANGE CHIFFON CAKE**

作り方

バナナシュフォンケーキ (214 ページ) と同じ。

但し、レモンジュース大匙1の代わりに大匙3のおろしたオレンジの皮、カップ1のつぶしたバナナの代わりにカップ $\frac{1}{2}$ のオレンジジュースを使う。

レモン ゴールド シュフォン ケーキ  
LEMON GOLD CHIFFON CAKE



作り方

バナナシュフォンケーキ (214 ページ) と同じ。

但し、卵黄5個、卵白カップ1の代わりに卵黄、卵白を6個ずつ使う。

レモンジュース大匙1の代わりに、大匙1½のレモンジュースと大匙1のおろしたレモンの皮を使う。

カップ1のバナナの代わりにカップ量の冷水を使う。163度C (325度F) のオーブンで70分間焼く。

デコレーティング クリーム  
DECORATING CREAM

ショートニング	カップ1
ふるった粉砂糖	450g
柔らかいバター又はマーガリン	カップ1
ヴァニラエッセンス	茶匙1
又はアーモンドエッセンス	

作り方

全部の材料を一緒にして軽いクリーム状になるまで混ぜる。



ホワイト フロスティング  
WHITE FROSTING

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

作り方

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。

このフロスティ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。

スノー ピーク フロスティング  
SNOW PEAK FROSTING

ホワイトコーンシロップ	カップ1
卵白	2個
塩	ひとつまみ
ヴァニラエッセンス	茶匙1

作り方

コーンシロップを火にかけて沸騰させる。

その間卵白と塩を一緒にして固くなるまで泡立てる。  
 続けて泡立てながら沸騰したコーンシロップを少しずつ続けて加える。  
 ヴァニラエッセンスを加えてかきあげる。

ヴァニラエッセンス	茶匙 $\frac{1}{2}$
甘味のないチョコレート	112g
バター	大匙 1



チョコレート スノー ピーク フロスティング  
**CHOCOLATE SNOW PEAK FROSTING**

作り方  
 スノーピークフロスティング (215ページ)の作り方と同じ。  
 但し、ヴァニラエッセンスを加える時に、甘味のないチョコレート56gを溶かして加え、軽くかきあげる。

チョコレート フロスティング  
**CHOCOLATE FROSTING**

粉砂糖	カップ 1
卵	1 個
又は卵黄	2 個
ミルク	カップ $\frac{1}{4}$

作り方

甘味のないチョコレートを湯せんにして溶かし冷やす。  
 全部の材料を一緒にして泡立器又は電気ミキサーで5分間位クリーム状になるまで泡立てる。  
 気温の高い時期には氷水で冷やしながらかき混ぜるか又は材料を全部冷蔵庫に入れ冷えてから泡立てるかする。

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

卵	1 個
ふるった粉砂糖	カップ 2
塩	茶匙 $\frac{1}{4}$
バター	カップ $\frac{1}{2}$
甘味のないチョコレート	56g
(またはココア)	大匙 6)

作り方

チョコレートを溶かし、全部の材料を混ぜ泡立器でふわふわになるまで泡立てる。



チョコレート ホイップド クリーム  
**CHOCOLATE WHIPPED CREAM**

ゼラチン	茶匙 ½
水	大匙 2
生クリーム	カップ 1
塩	ひとつまみ
粉砂糖	大匙 2
チップチョコレート	1袋

**作り方**

チップチョコレートを溶かして冷やす（湯せんにする）。

小さいボールにゼラチンと水を入れ、ゼラチンが柔らかくなるまでおいておく。

この間生クリームを大匙2熱くし、ゼラチンの上をかけ、溶けるまで混ぜ冷蔵庫に入れる。

このゼラチンの溶けたものが冷蔵庫の中で濃くなれば泡立器で泡立てる。

残りの生クリーム、塩、粉砂糖を一緒にして泡立てる。

これに溶かして冷やしておいたチップチョコレートを加え軽くかきあげる。

次にゼラチンの泡立てたものを加えて軽くかき上げる。

フロスティングと同じ様にケーキにぬったり飾ったりする。

レモン チーズ フロスティング  
**LEMON CHEESE FROSTING**

柔らかいクリームチーズ	140g
レモンジュース	大匙 1
ふるった粉砂糖	カップ 4
おろしたレモンの皮	茶匙 1

**作り方**

クリームチーズとレモンジュースを一緒にしてクリーム状になるまで混ぜる。

粉砂糖を少しずつ入れて混ぜる。

ケーキの上にぬる。

ヴァニラ アイス クリーム  
**VANILLA ICE CREAM**

加糖練乳	カップ ¾
冷水	カップ ¾
塩	茶匙 ¼
ヴァニラエッセンス	茶匙 1 ½
生クリーム	カップ 1

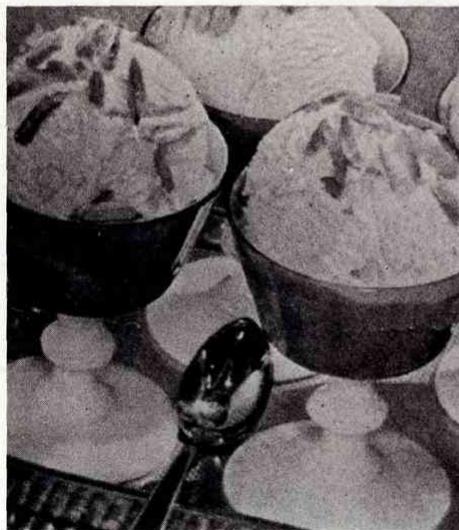
**作り方**

加糖練乳、冷水、塩、ヴァニラエッセンスを一緒にし、冷蔵庫に入れておく。

生クリームはカスタードの固さ位まで泡立て、上の冷やしたものに加えてかき上げるアイスキューブトレイ（しきりをとる）に入れ、まわりが全体に2.5cm位の巾で凍るまで冷蔵庫の電気を強くする。

溶かさない様に手早く電気ミキサーで滑らかなになるまで混ぜる。

もう1度アイスキューブトレイに入れ固くなるまでフリーザーに入れる。



バター ピカン アイス クリーム  
**BUTTER-PECAN ICE CREAM**

バター	大匙 2
切ったピカン	カップ $\frac{1}{2}$
塩	茶匙 $\frac{1}{4}$

作り方

ピカンをバターできつね色になるまで炒める。

これと塩をヴァニラアイスクリーム (217 ページ) の最初加糖練乳に混ぜる。

チョコレート アイス クリーム  
**CHOCOLATE ICE CREAM**

作り方

甘味のないチョコレート28gを二重鍋で溶かし、加糖練乳 (ヴァニラアイスクリーム (216 ページ) の材料) を加えて5分間濃くなるまで絶えずかき混ぜながら湯せんにする。

冷水を加えよく混ぜる。

火から降ろして冷やす。

塩、ヴァニラエッセンスを加え後はヴァニラアイスクリーム (216 ページ) と同じ様にする。



ピーチ アイス クリーム  
**PEACH ICE CREAM**

作り方

加糖練乳の混ぜたものにカップ2の桃と、1~2滴のアーモンドエッセンス、大匙1のレモンジュースを加える。

後はヴァニラアイスクリーム (217 ページ) と同じ。

パイナップル アイス クリーム  
**PINEAPPLE ICE CREAM**

卵	2 個
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
コーンスターチ	大匙 1
ミルク	カップ 1
ジュースをきり	カップ $1\frac{1}{2}$
みじん切りにしたパイナップル	
パイナップルジュース	カップ 1
生クリーム	カップ 1
レモンエッセンス	2 滴
おろしたレモンの皮	茶匙 2

## 作り方

二重鍋で卵、砂糖、コーンスターチ、ミルク、パイナップル、パイナップルジュースを一緒にして湯せんにし、絶えずかき混ぜながら濃くなるまで火にかける。

火からおろしてよく冷やす。

生クリームを泡立てエッセンスとレモンの皮を入れかき上げる。

これを冷やしたパイナップルの混ぜたものに加えてかきあげる。

冷蔵庫の温度を低くしてアイスクューブトレイに入れて凍らせる。

冷やしたボールに入れ電気ミキサーで滑らかにクリーミーになるまで泡立てる（溶かさない様に）。

手早くもう1度アイスクューブトレイに入れて固くなるまでフリーザーに入れる。


 オレンジ シャーベット  
 ORANGE SHERBET

無糖練乳	1 缶
砂糖	カップ 1
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
オレンジジュース	カップ $\frac{1}{2}$
レモンジュース	大匙 2
おろしたレモンの皮	大匙 1

## 作り方

冷蔵庫の温度を最低にする。

無糖練乳、砂糖、塩を一緒に少しずつオレンジジュース、レモンジュース、レモンの皮を加えて混ぜる。

アイスクューブトレイに入れ凍らせる。

冷やしたボールに入れ電気ミキサーで滑らかになるまで泡立てる。

溶かさない様に手早くもう1度アイスクューブトレイに入れ固くなるまで凍らせる。

 パイナップル シャーベット  
 PINEAPPLE SHERBET

## 作り方

オレンジシャーベット（219 ページ）と同じ。

但しオレンジジュースカップ  $\frac{1}{2}$  の代わりにパイナップルジュースカップ  $\frac{1}{2}$  を使う。

 レモン シャーベット  
 LEMON SHERBET

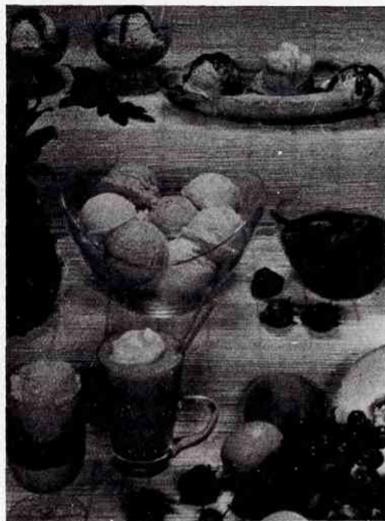
## 作り方

オレンジシャーベット（219 ページ）と同じ。

但しオレンジジュースは使わない。レモンジュース大匙 2 の代わりにカップ  $\frac{1}{2}$  を使う。

サンデー ソースイズ  
SUNDAE SAUCES

多くのデザートには色々工夫をこらしたソースをかけることによって趣を変えるものがある。



チョコレート サンデー ソース  
CHOCOLATE SUNDAE SAUCE

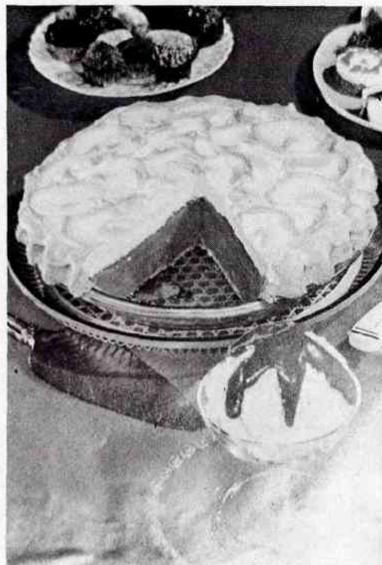
チップチョコレート	カップ $\frac{3}{4}$
無糖練乳	カップ $\frac{3}{4}$
スイートシェリー	カップ $\frac{3}{4}$
砂糖	大匙 1
塩	ひとつまみ

作り方

全部の材料を一緒にして弱火で沸騰するまで絶えずかき混ぜながら煮、沸騰後も3～4分間続けて沸騰させかたくなるまで混ぜる。

温かいうちにプディングやアイスクリームの上にかける。

カップ1 $\frac{1}{4}$ できる。



クランチ バタースカッチ サンデイズ  
CRUNCHY BUTTERSCOTCH SUNDAES

砂糖のついたシリオ	カップ $\frac{3}{4}$
ココナッツ	カップ $\frac{1}{4}$
アイスクリーム	カップ 2
バタースカッチソース	( 221 ページ )

作り方

シリオとココナッツを一緒にする。  
アイスクリームをボールの形にして上のものをまぶす。完全につく様にする。  
供するまでフリーザーに入れる。  
(シリオが湿らない様に3～4時間以上はフリーザーに入れておかない)  
バタースカッチソースをかけて供する。  
五個出来る。

バタースカッチ ソース  
**BUTTERSCOTCH SAUCE**

赤砂糖	カップ 1 $\frac{1}{2}$
コーンシロップ	カップ $\frac{3}{4}$
塩	ひとつまみ
無糖練乳	カップ $\frac{3}{4}$

作り方

赤砂糖、コーンシロップ、塩を一緒にし、沸騰するまで時々混ぜながら火にかける。火から降ろし少し冷やし、かき混ぜながら無糖練乳を少しずつ入れる。熱いうち又は冷やして使う。

オレンジ ワイン ソース  
**ORANGE-WINE SAUCE**

コーンスターチ	大匙 1
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
塩	ひとつまみ
スイートシェリー 又はマスカッテル	カップ $\frac{1}{2}$
オレンジジュース	カップ $\frac{1}{2}$
おろしたレモンの皮	茶匙 2
レモンジュース	大匙 1
さいの目に切った オレンジセクション	大匙 1 カップ 1

作り方

コーンスターチ、砂糖、塩を一緒にし、だんだんぶどう酒とオレンジジュースを入れなめらかになるまで混ぜる。レモンの皮を加え、弱火にかけ、沸騰してかたく透明になるまで絶えずかき混ぜながら煮る。

火からおろしレモンジュースと切ったオレンジを入れて冷やす。

オレンジ又はレモンシャーベット、ヴァニラアイスクリームかプディング又はカステラの上にかけてもよい。  
カップ 2 位できる。

シェリー カラメル ソース  
**SHERRY-CARAMEL SAUCE**



ヴァニラキャラメル	225g
スイートシェリー	カップ $\frac{1}{2}$
ライトクリーム	カップ $\frac{1}{2}$

作り方

二重鍋でキャラメルを溶かし、少しずつシェリーとクリームを入れて混ぜる。温かいうちにヴァニラアイスクリームやプディングの上にかけて供する。  
カップ 1 できる。

ストロベリー フリップ  
**STRAWBERRY FLIP**

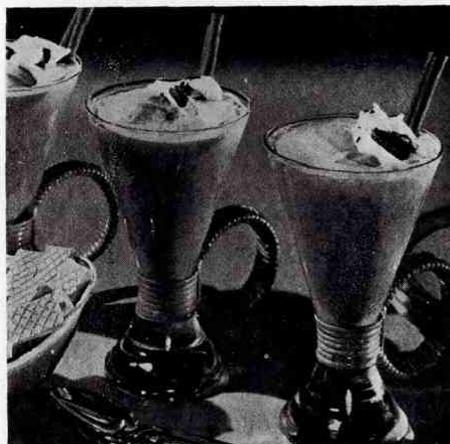
作り方

パーフェイ又はクリームソーダグラスにつぶしたストロベリーを入れ、その上にアイスクリームを入れ、次にサイダーをグラス一杯になるまで入れる。

チョコレート シェイク  
CHOCOLATE SHAKE

作り方

ミルクカップ $\frac{1}{2}$ とチョコレートシロップ大匙2を冷やしたボールに入れ、アイスクリームスコップで2杯のアイスクリームを入れ滑らかになるまで混ぜて供する。



バナナ ノッグ  
BANANA NOG

熟したバナナ	1本
アイスクリーム	カップ1
冷やした無糖練乳	カップ $\frac{1}{2}$
卵	1個
ヴァニラエッセンス	茶匙1

作り方

全部の材料を30秒又はよく混ぜるまでミキサーに入れる。  
2つの冷やしたグラスに入れ、ナツメックをふりかけて供する。

チョコレート ソーダ  
CHOCOLATE SODA

作り方

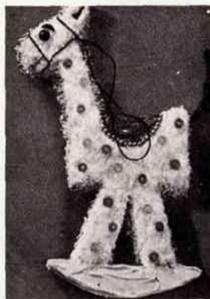
高いグラスにカップ $\frac{1}{2}$ のチョコレートシロップと大匙2のミルクを入れてよく混ぜる。  
高いグラスの $\frac{3}{4}$ の高さになるまでカーボネーターウォーターを入れる。  
アイスクリームスコップでグラスが一杯になるまでアイスクリームを入れて供する。



パイナップル ジュース ソーダ  
PINEAPPLE JUICE SODA

作り方

高いグラスにアイスクリームを入れ冷たい  
甘味のないパイナップルジュースをかけ、  
ミントリースで飾りをして供する。



作り方

長方形の焼鍋でケ  
ーキを焼き、写真  
の様に切り、上の  
様に並べる。

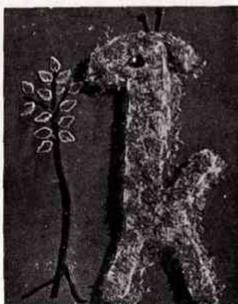
ホワイトフロステ  
ィング (215 ページ) 又は、スノーピークフロ  
スティング (215 ページ) をぬ  
り、ココナッツをふりかけ写真の様に飾  
ざる。



作り方

長方形の焼鍋でケーキを焼  
き写真の様に切り、ペンギ  
ンの形になる様に並べる。

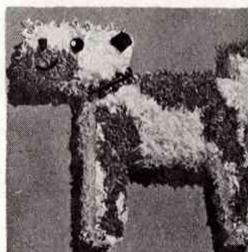
チョコレートフロスティン  
グ (216 ページ) とスノーピークフロ  
スティング (215 ページ) をぬる。  
白いフロスティングの上にココナッツを  
ふりかける。



作り方

正方形の焼鍋で  
ケーキを焼き写  
真の様に切り、  
きりんの形にな  
る様に並べる。

ホワイトフロスティング (215 ページ)  
又は、スノーピークフロスティング  
(215 ページ) をぬる。  
トーストしたココナッツをふりかけ、写  
真の様に飾ざる。



作り方

長方形の焼鍋でケーキを  
焼き、写真の様に切り、  
犬の形になる様に並べる。  
ホワイトフロスティング

(215 ページ) 又は、スノーピークフ  
ロスティング (215 ページ) をぬる。  
白い部分はそのままのココナッツ、黒い  
部分はトーストしたココナッツをふりか  
け、写真の様に飾ざる。