

～ピーターラビットの母・ポターのクリスマスケーキ～ より

ホークスヘッドケーキ

レシピ監修 エコール辻 東京 秋元 慎治 先生



ビアトリクス・ポターが、結婚後初めてのクリスマスに夫の実家に持参して以来、クリスマスの定番となったという「ホークスヘッドケーキ」です。
小粒のカレンツレーズン、モラセスシロップを使うなど英国ならではの、深みのある大人のクリスマスケーキをお試しあれ。

材料 ~ 23cmパイ皿1台分 ~

薄力粉	200g	
塩	1g	
バター(食塩不使用)	150g	ケーキ用マーガリンでも可
冷水	100ml	
強力粉	適量	
カレンツレーズン	110g	
バター(食塩不使用)	15g	
モラセスシロップ	40g	※砂糖の精製時にできる黒褐色の液体「糖蜜」のことで。三温糖でも可。
ゴールデンシロップ	大さじ1	※砂糖を精製する前にできる上澄み液をろ過したシロップ。ケーキシロップでも可。
ブランデー	大さじ1	
サワークリーム	大さじ2	生クリームでも可
オレンジピール	20g	
シナモンパウダー	少々	
粉砂糖	適量	

※ホークスヘッドケーキには、モラセスシュガー(ブラウンシュガー)を使うことが多いが、モラセスシロップを使うとしっとり仕上がり、味に深みが出る。

作り方

Prepae 準備

- パイ皿に薄くバターを塗っておく
- 薄力粉はふるって冷蔵庫で冷やしておく
- 150gのバターは2cm角に切って冷蔵庫で冷やしておく
- オレンジピールはレーズン大に刻んでおく

Step1 ステップ1

薄力粉、塩の入ったボウルにバター(150g)を入れ、粉をまぶす。



Step2 ステップ2

冷水を加えてひとまとめになるまで混ぜる。(このときバターはごろごろとしている状態でよい)



Step3 ステップ3

冷蔵庫に入れ、30分休ませる。



Step4 ステップ4

生地を休ませている間に、カレンツレーズン、バター(15g)、モラセスシロップ、ゴールデンシロップ、ブランデー、サワークリーム、オレンジピール、シナモンを混ぜ合わせておく。



Step5 ステップ5

ステップ3の生地を、強力粉をふった台の上に取り出し、麺棒で長方形にのばす。



Step6 ステップ6

長辺を三つ折りにし、90度回転させ、同じ作業を繰り返す。三つ折りは全部で4回行う。
冷蔵庫で30分休ませる。



Step7 ステップ7

休ませた生地を200gを2つ、50gを1つに分ける。



Step8 ステップ8

200gの生地2つをパイ皿よりひとまわり大きい円形にのばし、冷蔵庫で休ませる。

Step9 ステップ9

50gの生地も同じ厚みで四角くのばして休ませておく。



Step10 ステップ10

200gの生地をパイ皿に敷き込み、混ぜ合わせたフィリングをのせてスプーンでならす。

Step11 ステップ11

生地の端に水を塗り、もう1枚の200gの生地で覆い、端を押さえる。



Step12 ステップ12

包丁で余分を切り落とす。



Step13 ステップ13

50gの生地から帯3本と葉の形8枚、ドーナツ形1枚を切り取る。

※ヒイラギの葉の型を使うと、よりクリスマスらしくなる。



Step14 ステップ14

水を塗り接着していく。



Step15 ステップ15

葉に葉脈、帯とドーナツに切れ目を入れて190°Cのオーブンで40分焼く。



Step16 ステップ16

焼きあがったら網の上にのせて冷ます。切り分けてお皿にのせ、粉砂糖をふる。



3/4

食べごろと保存方法

少し温かいくらいが食べごろです。

保存は常温で冬場は2~3日中に、夏場は翌日にはお召し上がりください。