

イギリスグランマのフルーツケーキ

レシピ監修 エコール 辻 東京 百野 浩史 先生

材料 ~ 20センチの丸型1個分 ~



ドライフルーツとスパイス、洋酒をたっぷり使い、
手間暇かけてつくるこのケーキは、
イギリスでは、祖母から母へ、
そして娘へと受け継がれる家庭の味。

材料	分量	備考
カリフォルニアレーズン	175g	
サルタナレーズン	175g	
カレンズレーズン	175g	
オレンジピール	50g	
レモンピール	50g	
ドライクランベリー	50g	
ドライチェリー	50g	
ラム酒	大さじ 3	ドライフルーツ用
小麦粉（薄力粉）	150g	
アーモンドパウダー	25g	
無塩バター	225g	
ブラウンシュガー	225g	
卵	4 個	
ナツメグ	小さじ 1/4	
シナモン	小さじ 1	
クローブ	小さじ 1/4	
ジンジャー	小さじ 1/4	
塩	小さじ 1/2	
小麦粉（薄力粉）	50g	ドライフルーツ用
アーモンド	50g	
クルミ	50g	
ラム酒	適量	フーディング用

作り方

ドライフルーツの下準備 ~ 愛情を込めて時間をかけて作る ~

Step 1 ステップ 1

レーズンをお湯にくぐらせ、
水気を切ってボールへ入れる。



Step 2 ステップ 2

オレンジピール、レモンピール、ドライクランベリー、
ドライチェリーもボールに加えラム酒をかけて一晩おく。



作り方

生地を作る ～香りを逃さず封じ込める!～

Step 3 ステップ 3

ホールのナツメグをすりおろす。



Step 4 ステップ 4

小麦粉に、ナツメグ、ジンジャー、クローブ、シナモン、アーモンドパウダー、塩を加えてふるいにかける。
(*スパイスの香りが生地にまんべんなく広がるコツ)



Step 5 ステップ 5

ボールに、バター、ブラウンシュガーを入れて泡立て器でふわふわになるまですり合わせる。



Step 6 ステップ 6

溶き卵を少しずつ加えてよく混ぜる。



Step 7 ステップ 7

ステップ4をステップ6のボールに加え、ゴムべらで小麦粉が見えなくなるまで混ぜる。



Step 8 ステップ 8

ドライフルーツに小麦粉 50g をまぶす。
(*焼き上がりにドライフルーツが生地全体にひろがるコツ)



Step 9 ステップ 9

ステップ7のボールに、ドライフルーツ、粗くきざんだアーモンドとクルミを加えてさらに混ぜる。



作り方

焼く

Step 10 ステップ 10

型にバターを塗り、クッキングシートを敷く。

Step 11 ステップ 11

型に生地を流し入れる。
中央をくぼませるように入れると
焼き上がりがきれいになる。



Step 12 ステップ 12

150℃に温めたオーブンで2時間焼く。



仕上げ

Step 13 ステップ 13

ケーキを型から出し、冷ます。



Step 14 ステップ 14

はけを使ってラム酒を塗る。
この作業をフィーディングと呼ぶ。
※フィーディング (feeding) とは、英語で「餌 (食事) を与える」
という意味。ここでは、ラム酒をケーキに染み込ませることを指し
ます。こうすることで、風味が豊かになり、また保存性が高まります。



Step 15 ステップ 15

ケーキをラップに包み、缶に入れて冷暗所で熟成させる。
※保管は「高温多湿」を避け、特に梅雨時や夏場は注意して下さい。



Step 16 ステップ 16

週に一回、フィーディングをする。
およそ1か月、熟成させると食べごろ。