

～カポーティのクリスマスフルーツケーキ～より

フルーツケーキ

レシピ監修 エコール 辻東京 小野 達也 先生



カポーティの『クリスマスの思い出』に登場する材料を使ってレシピをアレンジ。
ピーカンナッツとフルーツとが織りなす、食感と味わいを楽しんで！

材料 ～縦20cm×横7cm×高さ7.5cmパウンド型1本分～

<ドライフルーツ> 総量で約250gのドライフルーツが必要

| | | |
|--------------------|-----|------------------------|
| カリフォルニアレーズン | 70g | |
| サルタナレーズン | 40g | |
| パインスライス(シロップ煮缶詰) | 25g | |
| オレンジピール | 40g | |
| レモンピール | 25g | 入手出来なければ他のドライフルーツを増やす。 |
| ドライジンジャー(砂糖漬けスライス) | 25g | 入手出来なければ他のドライフルーツを増やす。 |
| ドレンチェリー(赤) | 25g | 入手出来なければ他のドライフルーツを増やす。 |

グレープジュース(100%ジュース) 30g

<バター生地>

| | |
|---------------|--------|
| バター | 125g |
| きび糖(ブラウンシュガー) | 125g |
| 卵(M玉) | 125g |
| 塩 | 2.5g |
| 小麦粉(薄力粉) | 150g |
| ベーキングパウダー | 2.5g |
| オールスパイスパウダー | 小さじ1/3 |
| シナモンパウダー | 小さじ1/3 |

グレーテルのかまど 番組特製レシピ

クローブパウダー 小さじ1/6

ナツメグパウダー 小さじ1/6

生地用ピーカンナッツ(ハーフ) 60g 生のものを使用

表面の飾り用ピーカンナッツ(ハーフ) 12粒 生のものを使用

<仕上げ>

ウイスキー 50ml

粉砂糖 30g

作り方

Prepare 準備

- 小麦粉とベーキングパウダー、香辛料をよく混ぜ合わせ、ふるっておく
- レーズン類を熱湯でさっとゆで、しっかりと水けをきっておく(表面の油をとるため)
- オレンジピール、レモンピール、ドライジンジャー、ドレンチェリーを水で洗い、表面のシロップや砂糖を洗い流して水けをきっておく
- パウンド型にバター(分量外)を薄く塗り、型の形に切ったオーブン用の紙を貼り付けておく
- オーブンを170℃に温めておく

ドライフルーツとナッツ類の準備

Step1 ステップ1

生地に混ぜるピーカンナッツは、170℃のオーブンで中が薄く茶色に色づくまでローストする。
※だいたい20分程度。割って中の色を見て調整する。



Step2 ステップ2

ローストした生地用のピーカンナッツは粗く刻んでおく。



Step3 ステップ3

飾り用のピーカンナッツ12粒を水に浸しておく。
※ケーキの表面で焼くときに焦がさないため。



Step4 ステップ4

オレンジピール、レモンピール、ドライジンジャーは5mm角、ドレンチェリーは2分の1に切る。



Step5 ステップ5

パインスライスのシロップをよくきって5mm角に切る。



Step6 ステップ6

ステップ4、5のフルーツ、レーズンをボウルに入れ、グレープジュースを加えてよく混ぜる。



バター生地を作る

Step7 ステップ7

ボウルにやわらかくしたバター、きび糖(ブラウンシュガー)、塩を入れ、泡だて器で白っぽくなるまでよくすり混ぜる。



Step8 ステップ8

卵を人肌に温め、溶きほぐし、少しずつ加えさらによく混ぜる。



Step9 ステップ9

事前に準備した粉類を入れ、粉けが無くなるまでへらでよく混ぜる。



Step10 ステップ10

さらにステップ2、ステップ6を加え、へらでよく混ぜ合わせる。



Step11 ステップ11

生地を準備した型に入れ、台の上に軽く打ちつけて表面を平らに整える。



Step12 ステップ12

表面に飾り用のピーカンナッツを並べる。膨らんだときに取れないよう、しっかり押し込む。



Step13 ステップ13

170℃に温めたオーブンで30分程度焼き、表面が薄く色づいて膜がはったら、水でぬらしたナイフで中央に型の端から端まで切り込みを入れる。



Step14 ステップ14

さらに同じ温度で30分程度焼く。もう一度中央の3分の1程度に切り込みを入れておく。(熱を通し、この部分からきれいに盛り上がるようにするため。)



Step15 ステップ15

温度を160℃に落として20分程度焼く。切り込みを入れた中央部分に焼き色が付いていれば焼き上がりの目安。



Step16 ステップ16

焼き上がったフルーツケーキを網の上などに型から出し、側面のオーブン用の紙をはがす。



Step17 ステップ17

上面、側面、底面に、はけでウイスキーを塗って染み込ませる。熱いうちに塗ればアルコールが蒸発し、香りが残る。



Step18
ステップ18

粗熱が取れたらラップなどで包み、乾燥させないようにして冷ます。



仕上げ

Step19
ステップ19

粉砂糖で表面を飾り、適当な大きさにカットする。



食べごろと保存方法

翌日以降からがおすすめ。乾燥しないようラップなどできるので保存する。
比較的日持ちはするが、水分(卵)が多い配合なので賞味期限は常温で二週間。