

# ニューヨークのカップケーキ

レシピ監修・調理指導 エコール 辻東京 百野 浩史 先生



気分がハッピーになる、甘くてカラフルなニューヨークスタイルのカップケーキ。  
自分らしいデコレーションで楽しみながら作ってみてはいかが？

## 材料 ~ 底面 3.7cm 高さ 3cm のカップ 18 個分 ~

薄力粉	250g	
砂糖	200g	
塩	小さじ 1/3	
重曹	小さじ 3/4	
卵	100g	M サイズ 2 個
牛乳	100ml	
サラダ油	120ml	
バニラエッセンス	数滴	

### < レモン風味 > 6 個分

基本の生地	250g	
レモンの表皮	1/2 個分	すりおろし
レモン汁	大さじ 2	

### < ベリー風味 > 6 個分

基本の生地	250g	
イチゴジャム	大さじ 2	
ラズベリー	12 粒	フレッシュ

### < コーヒー風味 > 6 個分

基本の生地	250g	
インスタントコーヒー	大さじ 2	同量の湯で溶く

### < 飾り用バタークリーム >

バター (食塩不使用)	200g	
粉砂糖	340g	
牛乳	50ml	
レモンの表皮		すりおろし
レモン汁		
ラズベリーピューレ		市販のもので OK
インスタントコーヒー		同量の湯で溶く
クルミ		
アラザン		
食用色素 (黄、赤)		

## 作り方

### Prepare 準備

- 薄力粉はふるっておく。
- バターは室温にする。
- インスタントコーヒーは同量の湯で溶いて冷ましておく。
- マフィン型にカップを入れておく。

### 基本の生地を作る

#### Step 1 ステップ 1

ボウルに薄力粉、砂糖、塩、重曹を入れて泡立て器で均一に混ぜる。



#### Step 2 ステップ 2

ステップ 1 に卵、牛乳、サラダ油、バニラエッセンスを加えて混ぜる。



### レモン風味

#### Step 3 ステップ 3

基本の生地 250g にレモン汁、レモンの表皮を入れて混ぜ、カップに流して 180℃のオーブンで 25 分焼く。



### ベリー風味

#### Step 4 ステップ 4

基本の生地をカップに流す。ラズベリーにイチゴジャムを絡め、生地中央にスプーンで落とし、180℃のオーブンで 25 分焼く。



### コーヒー風味

#### Step 5 ステップ 5

基本の生地 250g に湯で溶いたインスタントコーヒーを加え混ぜ、カップに流し、180℃のオーブンで 25 分焼く。



## 基本のバタークリームを作る

### Step 6 ステップ 6

やわらかくしたバターに粉砂糖を加えて混ぜ、牛乳を少量ずつ加えてその都度よく混ぜる。



## レモン風味のクリーム

### Step 7 ステップ 7

基本のバタークリームの 1/3 量にレモン汁、レモンの表皮、食用色素 (黄) を適量ずつ加えて混ぜ、カップケーキの表面に飾る。



## ラズベリー風味のクリーム

### Step 8 ステップ 8

基本のバタークリームの 1/3 量にラズベリーピューレと食用色素 (赤) を適量ずつ加えて混ぜ、カップケーキの表面に飾る。



## コーヒー風味のクリーム

### Step 9 ステップ 9

基本のバタークリームの 1/3 量に湯で溶いたインスタントコーヒー適量を加えて混ぜ、カップケーキの表面に飾る。



## 食べごろと保存方法

なるべく早く召し上がってください。