

～英国 春を告げるシムネルケーキ～より

シムネルケーキ

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



やさしい黄色のシムネルケーキ。マジパンで作った11個のボールとひよこが愛らしい！
中にはラム酒に漬けたドライフルーツがたっぷり！英国の春を味わって。

材料 ～ 15cm 1台分 ～

<フルーツのラム酒漬け>

レーズン	55g
サルタナレーズン	55g
レモンピール	25g
オレンジピール	25g
アンゼリカ	18g
ドレンチェリー(赤)	18g
ラム酒	40ml

<生地>

無塩バター	75g
ブラウンシュガー	75g
全卵	75g
アーモンドパウダー	18g
薄力粉	94g
シナモンパウダー	1.5g
ナツメグパウダー	0.8g
クローブパウダー	0.8g

マジパン	200g
粉砂糖	適量
塗り卵	適量

色付きマジパン	適量	動物によって、色を付ける
---------	----	--------------

<食用花の砂糖漬け>

エディブルフラワー	3枚
卵白	適量
グラニュー糖	適量

作り方

Prepare 準備

- オレンジピール、レモンピール、アンゼリカ、ドレンチェリーをぬるま湯で洗い、水気をきっておく
- バターと卵を常温にもどしておく
- 薄力粉、シナモンパウダー、ナツメグパウダー、クローブパウダーを合わせてふるっておく
- オーブンを180℃に温めておく
- 使用する前日に、エディブルフラワーに卵白を薄くぬり、グラニュー糖をまぶしておく

フルーツのラム酒漬けを作る

Step 1 ステップ1

沸騰したお湯に、レーズン、サルタナレーズンを入れ、1分ほど煮る。
ざるにあけて、水気をきる。

Step 2 ステップ2

レモンピール、オレンジピール、アンゼリカを5mm角にカットする。
ドレンチェリーを1/4にカットする。

Step 3 ステップ3

器に**ステップ1**、**ステップ2**、ラム酒を入れ、よく混ぜる。
ラップを密着させて一晩おく。



生地を作る

Step 4 ステップ4

バターにブラウンシュガーを加え、泡だて器で白っぽくなるまですり混ぜる。



Step 5 ステップ5

ほぐした全卵を数回に分けて入れ、混ぜる。
(1/6ほど残しておく。)



Step 6
ステップ6

アーモンドパウダーと残りの卵を加え、混ぜる。



Step 7
ステップ7

ふるった粉類を入れ、ゴムべらでつやが出るまで混ぜる。



Step 8
ステップ8

生地の1/4をフルーツのラム酒漬けに加え、よく混ぜる。



Step 9
ステップ9

ステップ8を生地全体にもどし、よく混ぜ合わせる。



Step 10
ステップ10

紙を敷いた型に生地を入れ、180℃のオーブンで約50分焼く。



Step 11
ステップ11

型から外し、乾燥しないように表面にラップをかけて常温で冷ます。



仕上げ

Step 12
ステップ12

台の上に粉砂糖を茶こしでふるう。マジパンをこねて円柱にし、上からつぶす。



Step13
ステップ13

表面に粉砂糖で打ち粉をし、麺棒で厚さ3~5mmにのばす。直径15cmの円形にぬく。



Step14
ステップ14

焼き上がった生地の上の盛り上がった部分をカットし、平らにする。



Step15
ステップ15

ステップ13をのせ、指でふちをつまんで模様をつける。



Step16
ステップ16

残りのマジパンを11等分にし、丸める



Step17
ステップ17

ステップ15とステップ16のマジパンに全卵を薄くぬり、均等に並べる。



Step18
ステップ18

180℃のオーブンに約8分入れて焼き色をつけ、冷ます。



Step19
ステップ19

色付きマジパンでつくった動物や食用花の砂糖漬けで飾り付ける。



食べごろと保存方法

3日以内にお召し上がりください