Q (レシピ)W・モリスのフルーツケーキ —

A



近代デザインの父、ウィリアム・モリスが大切にしていた、フルーツケーキのレシピをアレンジ。ブランデー漬けのフルーツと果汁をたっぷり混ぜ、マジパンの鳥をのせて、「いちご泥棒」誕生の物語をケーキに！

材料

生地

- 食塩不使用バター: 100g
- 粉砂糖: 100g
- 全卵: 75g__Mサイズ1.5個
- レモン(国産)の表皮: 1/2個分
- レモン果汁: 15ml
- 薄力粉: 170g
- ブランデー漬けカラント: 115g
- ブランデー漬けサルタナレーズン: 55g

ブランデー漬けレーズン

- カラント: 適量
- サルタナレーズン: 適量
- ブランデー: 適量

飾り(お好みの材料、分量で可)

- マジパン: 50〜100g
- アンゼリカ: 1本
- ドレンチェリー: 3個
- ドライアプリコット: 2個
- ドライパイナップル: 2個
- ドライアップル: 2個
- 乾燥いちじく: 1個
- オレンジピール: 1/4枚
- レモンピール: 1/4枚
- アプリコットジャム: 適量

作り方

仕上がりの分量

1. φ15㎝1台分

ブランデー漬けレーズンをつくる

1. 鍋に水(レシピ記載外)を入れ、沸騰させる。
2. カラントやレーズンを入れ、かるく混ぜ、再度沸騰させる。
3. ざるにあけ、水気をきる。
4. 3を洗った保存容器に入れ、レーズンがかくれるくらいブランデーを入れる。
5. 密着ラップをして常温においておく。冷めたら、ふたをする。

フルーツケーキの準備

1. バターを常温にもどしておく。
2. 全卵を常温にもどしておく。
3. レモンを洗い表皮を削り、絞る。絞った果汁は茶こしなどでこしておく。
4. 薄力粉をふるっておく。
5. オーブンを170℃に温めておく。

フルーツケーキをつくる

1. 準備1のバターに粉砂糖を加え、白っぽくなるまで混ぜる。
2. 準備2の卵を数回にわけて加える。分離する場合は、薄力粉を少量加える。
3. 準備3のレモンの表皮と果汁を加える。
4. 準備4を入れ、ゴムべらで切り混ぜ、混ざったら、生地につやが出るまでさらに混ぜる。
5. ブランデーに漬けたレーズンを加える。
6. 170℃のオーブンで、約70分焼く。
7. 熱いうちに型から取り出し、冷めたら、ラップで包む。

仕上げの準備

1. マジパンに色を付け、粉砂糖をいれてかたさを調節する。
2. アンゼリカ、ドレンチェリー、オレンジピール、レモンピールは水洗いして、水気をきっておく。
3. 鍋にアプリコットジャムと少量の水を加え、煮詰める。

仕上げ

1. マジパンで鳥を2羽つくる。
2. 準備3のジャムをフルーツケーキの表面にぬり、1とフルーツを盛り付ける。

食べごろと保存方法

1. 2日以内にお召し上がりください。

監修

- 中濱 尚美(辻調理師専門学校)