

*Cath Kidston*<sup>®</sup>

... CUPCAKE KIT ...

かわいいライナーとフラッグで  
カップケーキをデコレーション



## CONTENTS

.....

### 3 ベーシックなカップケーキレシピ

- 4 バニラカップケーキ
- 5 ダークチョコレートカップケーキ
- 6 クリーミーバニラフロスティング
- 7 チョコレートバタークリーム

### 8 簡単にカップケーキを ドレスアップ

- 10 ペーパーバスケット
- 11 ケーキのフラッグ



## ベーシックなカップケーキレシピ

.....

カップケーキのデコレーションに最適なレシピをご紹介します。カップケーキのドレスアップには様々なアレンジ法があります(p.8 参照)。オレンジのすりおろした皮やスプリクル、香料、リキュールを加えるとカップケーキたちがさらに個性的に大変身。また、フロスティングをアレンジする方法もたくさんあります。インスタントエスプレッソをチョコレートに混ぜてモカフロスティングを作ったり、バニラに食紅を混ぜてバレンタインカップケーキを作ったり。

鮮やかな色の紙を使ってオーブンで焼くと、紙の色の明るさが熱によって消えてしまいます。カップケーキライナーの色の鮮やかさを保ちたい場合、白いライナーでカップケーキを焼いていったん冷ましてから、カップケーキを色柄付きのライナーに入れ替えてください。



## バナラカップケーキ

..... カップケーキ12個分 .....

このシンプルレシピは簡単アレンジ方法がたくさんありますので、  
レシピ下のアレンジ方法をご覧ください。

混ぜる時間 10分

オーブンで焼く時間 180°で 24分

### 材料

- 薄力粉(無漂白) 140g
- ベーキングパウダー 小さじ1
- 塩 小さじ¼
- 室温に戻した無塩バター 340g
- グラニュー糖 200g
- 卵 大2
- バナラエッセンス 小さじ1
- 牛乳 80ml

1. オープン は180°に温める。マフィン型カップ12個にカップケーキライナーを敷く。

2. 中くらいのボウルに薄力粉とベーキングパウダー、塩(薄力粉ミックス)をふるって入れておく。大きめのボウルにバターと砂糖を合わせ入れて電動ミキサーの中速でなめらかになるまで2分ほど混ぜる。混ぜている途中で必要に応じて、ミキサーを止めてボウルの内側をこそげる。卵を1つずつ割り入れて、生地に溶け込むまで混ぜ合わせる。バナラエッセンスを加えて、さらに2分混ぜ合わせる。(卵が冷えていると、生地が分離してしまう場合もあるので気をつける。)薄力粉ミックス(薄力粉、ベーキングパウダー、塩を混ぜたもの)の半分を少しずつ加えて低速で混ぜ合わせる。牛乳を生地に混ぜ合わせる。残りの薄力粉ミックスを少しずつ加えて生地がなめらかになるまで混ぜる。

3. ベーパーライナーのカップにそれぞれ60mlの生地を入れる。(アイスクリームスクープを使うと便利。)カップケーキの上の部分が固くなって、楊枝を中心に突き刺して抜いたときに生地がついてこなくなるまで、24分ほどオーブンで焼く。カップケーキを鉄板からワイヤーラックの上に移し完璧に冷ます。

**アレンジ方法:** この分量の生地で48個の小さいミニカップケーキが18分で焼き上がります。お好みで、バナラエッセンスといっしょに次のフレーバーのうち1つを混ぜてみてください: すりおろしたレモン、ライム、又はオレンジの皮小さじ2; リキュール小さじ1; アーモンド又はペパーミントエッセンス小さじ¼。薄力粉ミックスが練り上がったら、大きなスプーンを使って次の1つを入れてかき混ぜる: ミニチョコチップ又は刻んだチョコレート120g; 刻んだナッツ、ブルーベリー又はラズベリー120g。

... 4 ...

## ダークチョコレートカップケーキ

..... カップケーキ12個分 .....

カップケーキのショートニングの代わりに油を使うと簡単に混ぜやすくなり、  
驚くほどしっとりしたカップケーキが出来上がります。他のフレーバーを楽しみたい  
場合は、レシピ下のアレンジ方法をご覧ください。

混ぜる時間 10分

オーブンで焼く時間 180°で 22分

### 材料

- 薄力粉(無漂白) 140g
- 無糖ダッチプロセスココアパウダー 20g
- ベーキングパウダー 小さじ½
- 重曹又は重炭酸ソーダ 小さじ¼
- 塩 小さじ¼
- 卵 大2個
- グラニュー糖 200g
- カノラ又はコーン油 120ml
- バナラエッセンス 小さじ1
- サワークリーム 120ml

1. オープンを180°に温める。マフィンカップ12個分にカップケーキライナーを敷く。

2. 中くらいのボウルに薄力粉とココアパウダー、ベーキングパウダー、重曹、塩をふるって入れておく。大きめのボウルに卵と砂糖を合わせ入れて 電動ミキサーの中速でとろりとしてつやがでるまで二分ほど混ぜる。混ぜている途中で必要に応じて、ミキサーを止めてボウルの内側をこそげる。低速で油とバナラをゆっくり加えていく。薄力粉を混ぜたものを入れてゆっくり混ぜ合わせる。サワークリームを入れて白い筋がなくなるまで混ぜる。

3. ベーパーライナーのカップにそれぞれ60mlの生地を入れる。(アイスクリームスクープを使うと便利。) カップケーキの上の部分が固くなって、楊枝を中心に突き刺して抜いたときに 何もついてこなくなるまで22分ほどオーブンで焼く。カップケーキを鉄板からワイヤーラックの上に移し完璧に冷ます。

**アレンジ方法:** この分量の生地で48個の小さいミニカップケーキが18分で焼き上がります。お好みで、バナラエッセンスと一緒に次のフレーバーの1つを混ぜてみてください: オレンジの皮 小さじ1、ラム 大さじ1、又は同じ分量の水に溶かしたインスタントコーヒー 各小さじ1。サワークリームをゆっくり混ぜ入れた後、次のうちの1つを混ぜ入れ大きなスプーンでかき回してください: ミニチョコレートチップ又は刻んだチョコレート 120g; 刻んだナッツ 120g。

... 5 ...

# クリーミーバニラフロスティング

..... 480ML分のフロスティング .....

クリーミーフロスティングを作る材料は4種類のみです。たくさんのバターと少しのクリームチーズを使うとフロスティングが砂糖のザラザラ感がないなめらかな仕上がりになります。

他のフレーバーを楽しみたい場合は、レシピ下のアレンジ方法をご覧ください。

.....  
**混ぜる時間** 5分

**材料**

- 室温にもどした無塩バター 170g
- 室温に戻したクリームチーズ 55g
- バニラエッセンス 小さじ1
- 粉砂糖 200g

1. 大きめのボウルに電動ミキサーの低速でバター、クリームチーズ、バニラをしっとりするまで1分ほどかき混ぜる。混ぜている途中で必要に応じて、ミキサーを止めてボウルの内側をこそげる。パウダーシュガーを加えてフロスティングがしっとりするまで1分ほどかき混ぜ続ける。

2. 小さい金属へらを使い各冷ましたカップケーキの上に大さじ2ほどのフロスティングを広げる。フロスティングの上の部分へらで回してきれいな角を作る。

**アレンジ方法:** お好みで、バニラエッセンスを加える時 次の香料の1つを混ぜてみてください：柑橘系の皮 小さじ1、インスタントコーヒーと同じ分量で溶かした水 各小さじ1 又は2、蒸留酒 大さじ1、アーモンド又はココナッツエッセンス小さじ½。



# チョコレートバタークリーム

..... 480ML分のチョコレートバタークリーム .....

なめらかなダークチョコレートバタークリームは調理不要でさっと混ぜるだけです。

他のフレーバーを楽しみたい場合は、レシピ下のアレンジ方法をご覧ください。

.....  
**混ぜる時間** 10分

**材料**

- 刻んだ無糖チョコレート 55g
- 刻んだセミスweet(プレーン)チョコレート 165g
- 室温にもどした生クリーム 60ml
- 室温に戻した無塩バター 115g
- 粉砂糖 150g
- バニラエッセンス 小さじ1

1. 耐熱ボウル(又は二重鍋の上部)に2種類のチョコレートを入れ、片手鍋(又は二重鍋の下部)にフツフツと沸かした水にボウルを浸す。チョコレートが溶けて滑らかになるまでかき回す。お湯から取り出し少し冷ます。

2. 大きめのボウルに電動ミキサーの中速でバターと粉砂糖をなめらかに混ぜ合わせるまで1分ほどかき混ぜる。溶かしたチョコレートと生クリーム、バニラエッセンスを入れよく混ぜ合わせる。再度中速で1分ほど混ぜる。フロスティングの色は少し明るくなる。

3. フロスティングをのせる。小さい金属へらを使って冷ました各カップケーキの上にたっぷり大さじ2ほどのフロスティングを広げる。フロスティングの上の部分へらで回してきれいな角を作る。

**アレンジ方法:** お好みで、バニラエッセンスを加える時 次の香料の1つを混ぜてみてください：蒸留酒大さじ1、アーモンド又はペパーミントエッセンス小さじ½、オレンジの皮小さじ1。

## カップケーキ簡単ドレスアップ法

刻んだチョコレートや食用花、溶かしたチョコレートをトッピングしただけでも、カップケーキは華やかにみえます。

.....

### フロスティング

シンプルかつ魅力的なドレスアップアイデアはカップケーキの上半分にバニラフロスティング、もう半分はチョコレート又は他の色付きフロスティングをのせる方法です。

マーブル模様を作るには小さめのボウルにバニラフロスティングを大さじ2、3入れ、食用着色料を1、2滴入れてかき回します。その際、フロスティングの色をあまり濃くしないでください。スプーン又はナイフの先端で、小さじ1少々の色つきフロスティングをバニラフロスティングに入れてそっとかき回します。

### フラッグをつける

カップケーキを特別に見せる簡単な方法はこのセット内にあるポップなキャスキッドソンのフラッグを使う方法があります。様々なカップケーキライナーの色やデザインをコーディネートしてフラッグの色と組み合わせてお楽しみください。

### ナッツをトッピング

細かく刻んだココナッツ（トースト、又はトーストなし）やいろんな種類（粗挽き、刻み、半割り、ホール）のナッツをトッピングするとカップケーキの食感やフレーバーのパラエティさが広がります。カップケーキの上にトーストしたスライスアーモンドをたくさん重ねてのせるのもアレンジの1つです。半分に割ったピーカンを使ってカップケーキを縁取っても素敵です。又はペーパーライナーからはずして側面全体にフロスティングを塗り、粗挽きや刻んだナッツやココナッツをまぶします。このアイデアは特にミニカップケーキに最適です。その時、フロスティングがついてない側を下側に置いて下さい。



### チョコレートソースかけ

ダーク又はミルク、ホワイトチョコレートを湯煎にかけて中火で溶かします。小さいスプーンかフォークを使って溶かしたチョコレートをジグザグや渦巻き状にかけてドレスアップする方法もあります。また、なめらかなフロスティングの上に平行な線をチョコレートでかき、ナイフの先端や細い金属へらの細い縁の部分で線をひいてシェブロン柄（山形模様）を作ってもよいでしょう。

### 型抜きチョコで装飾

クッキングシート上に溶かしたダーク又はホワイトチョコレートを広げて固まる（ここでは硬くなりすぎない程度に）まで置きます。クッキーカッターを使って型を抜きます。チョコレートがしっかり硬くなったら、フロスティングのついたカップケーキの上に型抜いたチョコレートを飾ります。抽象的なデザインに仕上げたい場合、硬いチョコレートを不揃いな形に割ってガラスのかけらのようにアート感覚でカップケーキをドレスアップしてみてください。

### 新鮮な果物や食用花でデコレーション

新鮮な果物、とくに明るい色のベリー類はインスタントですが華やかなカップケーキトッピングになります。さらにフレッシュな演出をするにはミントの葉や食用花、消毒スプレーしていない花びらでデコレーションしてみてください。明るいオレンジ色のナスタチウムを飾るとチョコレートフロスティングとのコントラストがはっきりします。また、パンジーやすみれはバニラフロスティングにのせるととてもかわいくカップケーキを演出してくれます。スマイレのキャンディやシュガーフラワーはクラフトショップやキッチン雑貨店などでみつかります。



## ペーパーバスケット



かわいらしいギフトバスケットを作るには薄手の包装紙が大活躍します。半透明のワックスペーパーや緑が波形(スキャロップ形、又は半円形の飾り切り)にカットされた花柄包装紙を何枚も重ねるとカップケーキをかわいくノスタルジックに演出してくれます。刺繍糸や毛糸、リボンで仕上げると季節を問わないエレガントなギフトになります。

### SUPPLIES

- 小さいサイズの波形(スキャロップ形)カットばさみ
- 柄付き又は無地の包装紙、あるいはスクラップブック用ペーパー 各バスケット 1シート
- ジュース缶やジュースボトルなど、カップケーキの直径サイズに近いもの
- ボーンフォルダー
- ワックスペーパー
- 刺繍糸

1. 小さいサイズの波形(スキャロップ形)カットばさみを使って、包装紙を18cm x 25cmの四角に切る。(このサイズはレギュラーサイズのカップケーキ用なので、ミニサイズのカップケーキを作る場合は四角サイズを小さくする。)
2. 包装紙の柄がある方を下にして、真中にソーダ缶を直立に置く。ボーンフォルダーを使ってひだやしわをきれいに整えながら、側部の包装紙を上部に持っていく。
3. 小さいサイズの波形(スキャロップ形)カットばさみで見える角や縁すべてを曲線的になるようにトリミングする。
4. 同じはさみを使って、ワックスペーパーも13 x 13 cmの四角に切り上げたステップを繰り返す。
5. ワックスペーパーバスケットの中にカップケーキを置いて、それを包装紙で作ったバスケットにそっと入れる。最後に刺繍糸でまいて蝶結びをして演出する。



## ケーキのフラッグ



どんなお祝い事にも使えて、華やかにみせてくれるフラッグ。木串やリボンでホームメイドのカップケーキがギフト感ある仕上がりに大変身できます。形がくずれにくい厚みのあるリボンをチョイスしたりグログラン、サテン、ギンガムのリボンを組み合わせてディスプレイするのもおすすめです。

### SUPPLIES

- はさみ又はクラフト用ナイフ
- 細い木串
- 6MM幅のリボン 各フラッグ 18cm
- ホットグレーガン
- カップケーキライナー 各フラッグ 1

1. はさみで木串を約15cmに切る。
2. リボンを半分の長さに折る。
3. 木串の先端よりも約13mmあけて、半分に折ったリボンの真中に木串をおく。
4. 折り曲げてできた輪側を右手にもち、左手側にあるリボンの両先端を携帯ストラップをつけるように右手の輪の中に通す。そしてぎゅっとひっぱって木串をしめる。
5. リボンを木串の下に少しずらしておいて、木串の先端から約13mmの場所にホットグレーをつける。
6. ホットグレーをつけた場所にリボンを持って行き、しっかり縛り乾くまで数秒指で押さえつける。
7. リボンがしっかりと固定されたら、ライナーにカップケーキを入れてその上に旗を飾り、大皿の上にカップケーキを並べる。



Happy  
Decorating!

