

王室シエラの ティーパーティー メニュー

キャロリン・ロブのレシピブックより

元王室シエフ、キャロリン・ロブさんの

レシピブックがドイツで発売になり話題になっています。

そこにはイギリスの伝統的なお菓子が、

美しいおもてなしデザートへと姿を変えて紹介されています。

Recipes by
a Royal Chef

Text by Akiko Murata
Photo by Simon Brown
Special thanks to Callway Books



Deliciously
Moist and
Rich Ginger Cake

ジンジャーケーキ

初めてこのケーキを作ったのは王室シェフ時代、狩りの1日のあとで振る舞われる「Shooting Tea」のときでした。それ以後、ジンジャーの味が引き立つケーキを目指して改良を加え、完成したのがこのレシピ。数日間室温で熟成させるのがポイントです。

材料 (金属製丸型ケーキ型・直径18cm)

- *無塩バター……125g
 - *ゴールデンシロップ……200g
 - *黒砂糖……125g
 - *シロップ漬のショウガ……85g (3~4片)
 - *シロップ漬ショウガのシロップ……37.5ml
 - *砂糖漬ショウガ……55g
 - *ジンジャーパウダー……小さじ2
 - *ミックススパイスパウダー……小さじ1
 - *パプリカまたはチリペッパー……ひとつまみ
 - *卵 (L玉) ……2個
 - *牛乳……225ml
 - *小麦粉……225g
 - *重曹……小さじ1
 - *ベーキングパウダー……小さじ2
 - *塩……ひとつまみ
- 【つや出し用】
- *ゴールデンシロップ……50ml
 - *シロップ漬のショウガ……2片 (薄く細切り)

作り方

- ①クッキングシートをケーキ型の底と側面に合わせて敷く。オーブンは160度に予熱しておく
- ②シロップ漬のショウガをおろし金などですりおろし、砂糖漬のショウガはできるだけ薄切りにする
- ③バター、ゴールデンシロップ、ショウガ漬のシロップ、砂糖、②のショウガを厚底鍋に入れ、弱火の状態ですべてを溶かす。沸騰させないこと。火からおろして粗熱をとる
- ④卵と牛乳を混ぜ合わせ、粗熱のとれた③に加える
- ⑤小麦粉、重曹、ベーキングパウダー、スパイス類、塩を一緒にふるい、④に加えてなめらかなるまでよく混ぜる
- ⑥混ぜたら生地をケーキ型に入れ、温めておいたオーブン (上段) に入れて35分~45分焼く。串などを中心にさして、何もつかなければ焼き上がり
- ⑦オーブンから出したらすぐにゴールデンシロップを塗り、シロップ漬のショウガを散らす
- ⑧ケーキが十分に冷めたら型から外し、密閉容器に入れて室温で数日熟成させて完成。日持ちは2週間ほど

レモンとライムのポセット

セサミ・クリスプ、フレッシュブルーベリー添え

非常に伝統的ともいえるデザート、レモンポセットにライムのフレッシュさを加えました。作り方はシンプルですが、セサミ・クリスプを添えると、そのサクサク感がクリームと対照的な食感を生みだします。ブルーベリーやショートブレッドとも相性が良く、特別な夕食やパーティーのデザートにぴったりです。

必要な道具

- *デミタスカップやココット型を6個
- *クッキングシートを敷いたベーキングトレイ

材料 (4~6人分)

【ポセット用】

- *純生クリーム (脂肪分35か45%) ……600ml
- *グラニュー糖……140g
- *絞ったレモン汁……30ml
- *絞ったライム汁……30ml
- *ライムの皮のすりおろし……1個分
- *レモンの皮のすりおろし……1個分

【セサミ・クリスプ用】

- *グラニュー糖……115g
- *水……50ml
- *ゴマ……55g

- *ショートブレッド、好みのクッキーなど……適量
- *新鮮なブルーベリー……200g

作り方

- ①ポセットを作る。生クリームと砂糖を入れて沸騰させたあと、弱火にして2~3分、ふつふつとさせる
- ②①を火から下ろし、レモンとライムの絞り汁と皮のすりおろしを入れてよく混ぜ、器に入れる
- ③粗熱を取ってから、冷蔵庫で2~3時間冷やす
- ④《セサミ・クリスプ》砂糖と水を小さな厚底鍋に入れ中火にかける。砂糖を混ぜて溶かし、明るい黄金色になるまで煮立たせる
- ⑤ゴマを加え、濃い目の黄金色になるまで火にかける
- ⑥ベーキングトレイに広がるように流し、必要ならパレットナイフで薄くなるよう広げる
- ⑦約15分置き、熱が取れて固くなったら割る
- ⑧ブルーベリー、セサミ・クリスプを適当な大きさに割ったもの、ショートブレッド (フィンガータイプのもの) と一緒に盛り付ける。



Lemon and
Lime Posset

トライフル“ロイヤル”

イギリスの代表的なデザートも、キャロリンさんの手にかかればパーティー用の素敵な1品に。新鮮なミントの葉やカシスを使い、通常スポンジケーキを使用する部分をアマレットティ・ビスケットで代用するシンプルなレシピ。季節によって果物を変えたり、ゼリーを変えたりしてもいいでしょう。

材料 (ワイングラスまたはタンブラー6個)

- *イチゴゼリー…300ml (浅い皿に作っておく)
- *イチゴ、ラズベリー、ブルーベリー……各120g (生のもの)
- *生クリーム……300ml (できれば脂肪分45%のもの。軽く泡立て、グラニュー糖で好みの甘さにする)
- *カシスのリキュール……50ml
- *ブラックベリー……120g (少量の砂糖、水、バニラを加えて煮たあと、裏ごししてピューレ状にしておく)
- *アマレットティ・ビスケット…約20個 (砕いたもの)
- *ミントの葉……手に一杯分 (洗ってキッチンペーパーなどで水気をとり、細かく刻む)
- *ミントの葉 (デコレーション用) ……4枚

作り方

- ①イチゴのゼリーを作る。固まったら小さな角切りにし、半量を4つのグラスに分け入れる
- ②ゼリーの上にクリーム1/3量を重ねる。砕いたアマレットティ・ビスケット半量を散らし、その上に残りのゼリーをのせる
- ③ブルーベリー、ラズベリーをのせ、カシスのリキュールを振りかける
- ④残りのクリームを半分に分ける。半量にブラックベリーのピューレを加えて混ぜ、③の上に重ねる
- ⑤残りのアマレットティ・ビスケットを散らし、上にイチゴのスライスをのせる
- ⑥刻んだミントを残りのクリームと混ぜ合わせて一番上にのせ、ベリーとミントの葉で飾りつける。冷蔵庫で保存して、24時間以内に食べる



Trifle “Royal”

チョコレート ビスケットケーキ

ウィリアム王子が「新郎のケーキ」に選んだのがこのケーキであることも記憶に新しいかもしれません。このケーキはキャロリンさんがウィリアム王子とヘンリー王子がまだ小さかった頃、よく作っていたそうで、自身にとっても思い出の詰まったケーキだそう。2人の王子も喜んだケーキ作りぜひ挑戦してみましょう。

材料 (直径20cmの金属製ケーキ型、または20cm×9cmのパウンド型)

【スポンジケーキの材料】

- *バター……340g
- *ゴールデンシロップ……240g
- *ミルクココア (粉) ……60g
- *純ココア……60g
- *ダークチョコレート……120g
- *バニラエッセンス……小さじ1
- *ピスタチオ……60g
- *干しイチジク……100g (細かく刻む)
- *ダイジェスティブ・ビスケット……550g

【デコレーション用】

- *ダークまたはミルクチョコレート……150g
- *ホワイトチョコレート……25g
- *市販のチョコレートスティック……好みで

作り方

- ①厚底鍋でバターをゴールデンシロップと一緒に溶かす (沸騰させないよう注意)
- ②火から下ろし、チョコレートとミルクココア、純ココア、チョコレートとバニラエッセンスを加え、光沢が出て滑らかになるまでよくかき混ぜる
- ③さらにピスタチオ、イチジク、砕いたビスケットを加え、よく混ぜる
- ④使用する型の底・側面にクッキングシートまたはラップを敷き、そこに③を押し付けながら角まで流し入れる
- ⑤常温で冷ましてからカバーをして、冷蔵庫で冷やす (完全に固まるまで約2時間かかる)
- ⑥生地が固まったら、型から取り出してケーキクーラー等の上に置く
- ⑦ミルクチョコレートとホワイトチョコレートを別々に溶かす (むらなく均一になるよう丁寧に)
- ⑧とがしたチョコレートでデコレーションを施す。チョコレートスティックなどをのせる場合は、溶かしたチョコレートが固まる前にのせること
- ⑨完成したら密封容器に入れ、冷蔵庫で保存。日持ちは2週間ほど



Chocolate Biscuit Cake



デーツ・フラップジャック

ジャマイカ、ガイアナ、トリニダード・トバゴ……夢にも思わなかった地へ王室シェフとして公式訪問に同行。座って食事をする暇もない護衛官、秘書、侍従たちのために常にスナックを用意していたそう。その中の1品がフラップジャック。デーツ（ナツメシ）の自然な甘みが疲れを癒してくれます。

材料（金属製ケーキ型・20cm）

- *バター……285g
- *ゴールドシロップ……140g
- *黒砂糖……30g
- *種抜きデーツ……200g
- *オートミール（インスタント不可）……200g
- *大粒オートミール（普通のオートミールで代用可）…35g
- *ココナッツファイン……30g
- *リンシード……30g
- *かぼちゃの種……30g
- *バニラエッセンス……小さじ1
- *デコレーション……ドライアプリコット、ドライクランベリー、かぼちゃの種

作り方

- ①オーブンを170度に予熱しておく
- ②ケーキ型の底と側面にクッキングシートを敷く
- ③バター、ゴールドシロップ、砂糖、刻んだデーツを厚底鍋に入れ、弱火にかけながら混ぜる
- ④バターが溶け、デーツが柔らかく煮崩れて、とろみのあるシロップ状になるまでじっくり火にかける
- ⑤十分に濃度がついたら火からおろし、オートミール、ココナッツ、リンシード、かぼちゃの種、バニラを加えてよく混ぜ合わせる
- ⑥紙を敷いたケーキ型に⑤を移す。あまり押し詰めないように（出来上がりが固くなってしまう）
- ⑦170度のオーブンで10分ほど焼いて出したら、表面にアプリコット、クランベリー、かぼちゃの種を散らす
- ⑧再度オーブンに入れてさらに5～8分ほど焼く。オーブンから出したては柔らかいが、冷えると次第に固まってくる
- ⑨温かいうちに、クッキングシートごと持ち上げて型から取り出し、好きな形にカットする
- ⑩完全に冷めたら、密閉容器に入れて保存する。日持ちは2週間ほど

Mini Victoria Sand

マイル・ハイ・ミニ・ヴィクトリアサンド

アフタヌーンティーが生まれた時代、ヴィクトリア女王のために作られたのがヴィクトリアサンドです。元のレシピは誰が作っても失敗のないものですが、遊び心のあるアレンジを加えています。

必要な道具

*マフィン型（中くらいの穴のもの、12個分）

材料（6個分）

【スポンジケーキの材料】

- *無塩バター……115g（室温に置いておく）
- *三温糖……115g
- *卵（Mサイズ）……2個
- *薄力粉……115g（ベーキングパウダー5gを加える）
- *バニラエッセンス……小さじ1

【フィリングとデコレーション用】

- *生クリーム（できれば脂肪分45%）……200g
- *バニラエッセンス、グラニュー糖……各小さじ1/2
- *イチゴ（大）……10個（洗って水分を拭き、ヘタを取ってさいの目切りにする）
- *フレッシュミント……小枝6本分（細かく刻む）

作り方

- ①オーブンを180度に予熱する
- ②クッキングシートをマフィン型の底に合わせて丸く切り、底に敷く。側面にはバターを塗っておく
- ③バターと砂糖を合わせ、クリーム状になるまで混ぜる
- ④軽く卵を溶いて②に少しずつ加える。分離してしまったら、少量の小麦粉を加えて混ぜる
- ⑤④にバニラを加え、小麦粉をふるい入れる。切るように混ぜる
- ⑥最後に沸騰したお湯（大さじ1）を加えて混ぜ、生地を12個の型に分け入れる
- ⑦180度のオーブンで10～12分、ケーキ表面に弾力が感じられるまで焼く。焼き上がった後取り出して冷ます
- ⑧生クリームをバニラと砂糖と一緒に泡立て、3分の1の量を星型の口金をつけた絞り袋に入れる
- ⑨さいの目に切ったイチゴの半量と刻んだミントの半量を残りのクリームに入れて混ぜる
- ⑩各スポンジケーキを横半分に切り、適量のイチゴ入りのクリームを下半分に塗り、上半分を載せる。その上にまたイチゴ入りクリームをのせ、さらに2層続ける
- ⑪てっぺんに生クリームを絞りだし、ミントと刻んだイチゴでデコレーションします。仕上げに粉砂糖を振りかける。当日もしくは翌日には食べる



Date Flapjacks



王室シェフのキャリアの なかから誕生した とっておきのお菓子たち

1987年、21歳の若さで王室シェフの道を歩み始めたキャロリン・ロブさん。チャールズ皇太子の元で11年間過ごすという華々しいキャリアを持つ彼女が今年9月、王室時代の話とオリジナルレシピが詰まった本『Königlich und Köstlich』（ドイツ語）を出版しました。偶然にも今年、エリザベス女王戴冠60年という節目の年であり、さらにロイヤル・ベビー誕生というニュースが世界を駆け巡った年でもあります。

ウィリアム王子とキャサリン妃が子育てに奮闘する姿を見て、キャロリンさんは、「王室シェフ時代、幼き日のウィリアム王子とヘンリー王子のことを思い出す」と言います。

キャロリンさんが王室シェフとして活躍していた時代は、ちょうどウィリアム王子とヘンリー王子がまだ7歳と4歳の頃。2人は時間があればこっそりキッチンに入ってきてキャロリンさんと一緒にお菓子も作ることも。そこで作ったお菓子は、小さなケーキから、ジンジャーブレッド・マン、ライス・クリスピーケーキ、チョコレートチップクッキーなど、挙げるときりがありません。

— 昨年のロイヤル・ウェディングの際、ウィリアム王子が「Groom's Cake」（新郎のケーキ）に選んだチョコレートビスケットケーキ（79ページレシピ参照）は、小さいころから王子が大好きだったケーキ。実は軍隊に入る前にはキャロリンさんに料理を習いに来ていたこともあったのだそうです。「母の味」にもなったキャロリンさんからのレシピは、これからも、ケンブリッ

ジ公の家で伝えられていくことでしょう。

そんな思い出が詰まったレシピブック『Königlich und Köstlich』（英文タイトル: A Trifle Royal: Beautiful Food from the Palace and Beyond）には、キャロリンさんオリジナルレシピが80も収められています。

「この本は私が長年かけて集め、作ってきた私のお気に入りレシピをまとめたものです。母が私に教えてくれた料理レシピでもあるので、南アフリカ、カリフォルニア、ドバイに暮らしたときや、イタリア、フランス、スイスで過ごした短い期間でひらめいたレシピ、幼少時代の大好物だったレシピたちです。収められているレシピの中には王室のために作ったものもありますし、自分の家族や友人たちのために考えたものもあります。私のレシピは準備も簡単で、新鮮な旬の農産物や材料から作られているものが多いのです」

「アフタヌーンティーのメニューには遊び心あふれるメニューが加えられるべきだと思います。それが上品に食べられなくても、その方がティータイムが楽しくなります」。そんなキャロリンさんの言葉がそのまま表現されたメニューから、フォーマルディナーにぴったりのデザートまで、料理をこよなく愛するキャロリンさんのレシピは、おもてなしの心であふれているようです。

ドイツで出版されたキャロリンさんのレシピ本。『Königlich und Köstlich』（2013年9月出版）、39.95ユーロ（ドイツ語のみ。日本未発売）



アップルと シナモンクランブル ブラックベリークリーム添え

キャロリンさんの一番思い出深いクランブルはブータンを訪問した際に作ったもの。チャールズ皇太子の私邸から冷凍でリンゴを持ち込んだそうで、はるか遠くの地でイギリスの味を再現できたことに感激したそうです。リンゴだけでなく、ブラックベリーやルバーブなど、旬の果物を使って、ロイヤルバージョンに仕上げるのも楽しみです。

材料（900mlの耐熱皿、またはココット型4つ）

【アップルフィリング用】

リンゴ……900g（皮をむき、芯を取り除いたらサイの目状に切っておく）

バター……40g

三温糖……120g

シナモン……小さじ1.5

【クランブルのトッピング用】

バター……120g

三温糖……60g

小麦粉……120g

オートミール……45g

ココナッツファイン……30g

バニラエッセンス……小さじ1

シナモン……小さじ1/2

ピーカンナッツ……30g（刻んだもの）

【ブラックベリークリーム用】

ブラックベリー……150g（冷凍可）

上白糖……30g

水……25ml

バニラエッセンス……小さじ1

生クリーム（できれば脂肪分45%のもの）……150ml（軽く泡立てる）

作り方

①アップルフィリングを用意する。厚底鍋またはテフロン加工のフライパンで砂糖とシナモンと一緒にバターを溶かし、角切りリンゴを加えて、強火で約5分調理してカラメル化する

②クランブルトッピングを作る。必要な材料をフードプロセッサーに入れ、パン粉くらいの塊になるまで混ぜる。手で混ぜる場合の手順は、バター、砂糖、バニラを大きなボウルに入れ、それから残りのクリームなどの材料を一緒にいれて混ぜる

③皿をベーキングトレイに置き、190度のオーブンで20～30分焼く。トッピングがさくとしてキツネ色になるのが目安

④クランブルを焼いている間に、ブラックベリークリームを作る。ブラックベリーを砂糖、水、バニラと一緒に小鍋にいれ、蓋をした状態でベリーが柔らかくなるまで火にかける。ハンドミキサーでビューレ状にし、目の細かいザルなどで小さな種を除くよう、丁寧に裏ごしする

⑤ビューレが完全に冷えたら、ホイップクリームを入れてかき混ぜ、クランブルと添えて盛り付ける