

おまけ

あまりものから世界のお菓子

お籠り生活。テレビで目にする世界のお菓子はキラキラと美味しそう。その一方でもったいない系生活者は、あまりもの残りものリメイクや食材の使い切りもしなくちゃならない。趣味と実益を兼ねたお菓子作りをしてみました。イギリスのチョコビスケットケーキ、セルビアのクヌーデル、エリザベス一世のケーキ。あ、～写真撮ればよかった。

イギリスのチョコビスケットケーキ

<材料>

チョコ(⇒非常食を拝借。キャドバリーフルーツ& ナッツ150gの半分)、有塩バター、ドライデーツ、フランスパン半コ(⇒直径 10 センチの冷凍。あまりもの。賞味期限をうっかり過ぎて解凍してもヘンなので、スライスしてフライパンでカリカリに)

<作った方法>:

大きめの茶碗にチョコとバターを入れて湯煎で溶解。同量程度の刻んだデーツと多めの刻んだパンを投入。混ぜて茶碗のまま冷まして冷蔵庫で冷却。



ちょっと硬いけどスプーンのコで割って食べました。カリカリフランスパンにチョコバターが浸み込んでうまい。チョコバターにくるまれたデーツも、ブラックサンダートーストが食べてみたくなった。

カリカリならビスケット代わりに使えそうです。クラッカー、おかきやおこし、かりんとうなんてのはどう？試にリッツクラッカーを入れた第2版、結構いけました。ただし同重量にしたら、茶碗に入らず丼へ。第2版は生姜も投入。美味。でも、無しの方が好きかな。カリカリの量が多いとチョコフレークのようになります。

<目にしたテレビ番組>

執事が見たイギリス王室、グレーテルのかまど。

ダイアナ妃のシェフのレシピです。本来は名のとおりビスケットを使用するお菓子。ドライフルーツはいちじく、チョコはダークで、ココアやシロップ、生姜を入れていました。エリザベス二世のレシピではドライフルーツや生姜は入れず、生卵を使うみたいです。

セルビアのクネーデル(具入りのじゃがいも団子)

<使った材料>

じゃがいも(⇒気づいたら箱の中で芽(毒)がでてた～)

具は残りもの(⇒飯茶碗半分の雑穀入り玄米ご飯、ホットケーキ2かけ、カシューナッツ6コ、リンゴ 1/8 コ、缶詰の黄桃1かけ、ドライデーツ1コ)

<作った方法>:

じゃがいもは、しっかり芽をとって、皮をむき茹でて裏ごし。塩少々、片栗粉(じゃがいもでんぷん)を混ぜた。

具は、刻んでフライパンで炒め、シナモンを振ってこねて、ボール状に。

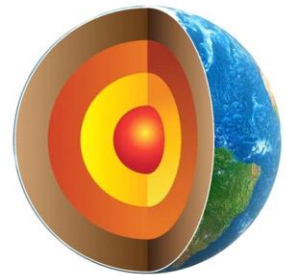
周囲にじゃがいもを、5ミリ厚で張り付けて野球ボール大へ。

10分茹でてできあがり。

表面が少し崩れたので、裏ごしいもに、グルテンで粘れと小麦粉、あとは好みのココナツオイルを追加投入。チョコビスケットケーキが残っていたこともあり、2日ほど冷蔵庫で寝かせておきました。3日目、具にじゃがいもを張り付けて、再度挑戦。安全のためぐらぐらしない静かな温度でゆでて、成功。

周囲に、ココナツフレークをまぶして食べました。いや～残りものとは思えない美味！甘いご飯への抵抗感は杞憂でした。けっこうな甘味です。

地球のように、核、マントル、地殻と具を多層にしてもいいかもしれない。



<目にしたテレビ番組>

スイーツ紀行列車「オリエント急行ライン お菓子秘話 東欧の甘美」

ベオグラードのショップにいろいろな具のクネーデルがありました。プラムとかピスタチオ味とか。じゃがいもは結構ぶ厚く1-1.5センチくらいあったかも。リポーターがナイフとフォークで食べていたのでマネ。

エリザベス一世のケーキ(ドライフルーツのパウンドケーキ、16世紀のおかし)

<使った材料>

卵2個(⇒賞味期限がちょっと過ぎてた~)、
薄力粉、有塩バター、てんさい糖、ベーキングパウダー
ドライフルーツ
(カラフルにしたかったので菓子材料を少々入手
+家にあつたもの)



<作った方法>:

普通のパウンドケーキと同じです。
4つの材料は同量がモッーのパウンドケーキですが、砂糖は半量にしました。
ドライフルーツ(市販品とデーツ、ついでにカシューナッツ)は重量で卵の2.5倍くらい。
ドライフルーツはかなり甘いです。砂糖控えた理由です。

ドライフルーツを入れるところがエリザベス一世流。実は、香辛料も入るのですが、うっかり忘れました。スペインの無敵艦隊に勝って、海の覇権国家になってもドライフルーツや香辛料は高価だったそう。女王自ら焼いたらしい。

<目にしたテレビ番組>

グレーテルのかまど(ヘンリー8世のメイズ・オブ・オナーの回にちょこっと紹介あり)
それ風に冷蔵庫にあったジャム(ブルーベリー)を塗ってココナッツフレークを盛ってみ
たところ、多彩な食感とお味になりました。

<番外>

メイズ・オブ・オナー。レモンカスタードのパイです。インテリで暴君だったというヘンリー8世の好物。メイズ・オブ・オナーは、王妃の侍女(複数形か)という意味だけど、侍女たちが食べていたのを試に食べたら病みつきになったことに困むとか。その侍女の中にはエリザベス1世の母、アン・ブーリングが説もあるそう。作るのに8時間くらいかかった。原因はたたんで寝かしのパイ生地。冷凍パイシートを使えばグンと楽そう。

<所感>

まずいと言われるイギリス料理。でもお菓子は美味でした。しかも16世紀からこんな美味しいものを食べていたとは。王侯貴族だけでしょうか。
東欧のお菓子は好きです。ぬくもりのある感じが。
きっかけとは面白いもの。お菓子作りはかなり楽しいと分かりました。

未来世界仕様書は文芸雑誌です
お気づきの点がありましたら下記までお知らせください

31回文学フリマに出品予定の新刊21号は未完につき、
先の部分のみオンラインでの公開です。

未来世界仕様書 Vol.21 ver.1.0

発行:丘乃恵

2020年11月22日

Mail:mgz.fwspec@gmail.com

Twitter:@OkaNoMegumi

未来世界仕様書

V
o
l.

2
1

V
e
r.

1.
0

本編
..
後述