

サンデーバイクショップの一年

季節のくだものでつくる焼き菓子

もくじ

はじめに

Sunday Bake Shop の一年

春

春の果物

いちごジャム

スペルト小麦のスコーン

いちごのトライフル

いちごのイートンメス

いちごのビクトリアスポンジ

ブラッドオレンジのアップサイドダウンケーキ

ブラッドオレンジのマフィン

オレンジのブラウニー

いちごとミントのブロンディ

いちごとルバーブ、ブラッドオレンジのクランブルトレイバイク

夏

夏の果物

アプリコット クランブル タルト

アプリコットとアーモンドのトレイバイク

ネクタリンのカスタードタルト

ネクタリンのクランブル

ジンジャーレモンシロップ

フラットブレッド

小夏のママレード、ルバーブのチャツネ

プラムのココアクランブルケーキ

パイナップルとココナッツのトレイバイク

ラズベリーのブラウニー

パッションフルーツのブラウニー

秋

秋の果物

いちじくのひらたいケーキ
いちじくのブロンディ
いちじくのスパイス煮
いちじくのイートンメス
ブラムリーとブルーベリーのフラップジャックトレイバイク
ブラムリーのアップルパイ
りんご、カレンツ アーモンドホワイト
グラニースミスのアップサイドダウンケーキ
洋なしのトライフル
洋なしスパイスチョコレート

冬

冬の果物

クリスマスフルーツケーキ
ミンスパイ
ミンスミート
オレンジのスコーン ミンスミートクロテッドクリーム
ミンスミートのショートブレッド
レモンのビクトリアスポンジ
上がじゃりとしたレモンのケーキ
クランベリーカルダモン
シトラスシュガーボール
バナナケーキ
モルドワイン

型の準備

道具について

材料について

わたしの生地のおさわり方

バター生地の混ぜ方
さくっとした生地の混ぜ方
ブラウニーとブロンディの混ぜ方
卵生地の混ぜ方

焼きあがりの確認

Sunday Bake Shop について