



Cup
Cake

カップケーキが好き

アイシングの種類が豊富で、目でも楽しめる“カップケーキ”。オーストラリアでのお祝いの場には、必ずと言っていいほど登場するこのカップケーキは、誕生日にお母さんが作ってくれて学校に持たせ、クラスメイトに配るといった文化もあるほどです。日本でも最近、専門店ができ、若い女性を中心に人気が広がっています。今号特集では、そんなカップケーキの魅力に迫ります！



カップケーキって？

オーストラリアでは、Fairy Cake、Patty Cakeとも呼ばれています。小麦粉、バター、砂糖、卵、牛乳を用いて、カップに入れて焼いたケーキのことを指します。ケーキの上には、アイシングなどのデコレーションが施されることがほとんどです。名前の由来は、計量カップで量って作っていたという説と、紙やアルミ製のカップに入れて焼いていたからという説もあります。発祥は、アメリカですが、イギリスやオーストラリアでも、特にお祝い事の時に食べられています。



カップケーキとマフィン 何が違うの？



カップケーキはケーキで、マフィンにはパンに分類されます。カップケーキはデザートとして、マフィンには朝食や軽食として食べられることが多いようです。また、マフィンにはパンの中でも簡単に作れることから、Quick Breadと呼ばれることもあります。

今回の特集にご協力いただいた方



スー ホワイトティングさん
Sue Whiting 『The Sassy Cookie』オーナー (P16 参照)
一軒屋を改装し、当初は自分スタイルの製菓店を営むが、今ではカフェの営業も行なう。多い日には、1日に数百個のカップケーキを作ることも。

サラ ケンプさん
Sarah Kemp 『The Sweet Remedy Cafe』オーナー (P16 参照)
娘の出産を機にカップケーキ作りに目覚め、コーヒーが好きな夫とカフェを始める。独自のレシピで、こだわりのカップケーキを作る。

