


スイーツコンテスト<アマチュア部門>1次審査通過作品(14 作品)

	作品名	写真
1	<p>二層の和テリーヌ</p> <p>(準備)型にオープンシートを敷き込む。湯を沸かし、同量の水を合わせて(50~55℃)バットと湯煎用のボウルに張る(足し湯と、湯煎焼きに使うので、湯は多めに沸かしておく)、天板をオープンに入れ、180℃に予熱する。</p> <p>(1)ボウルに卵を割り入れ、砂糖を入れてよく混ぜる。別のボウルに生クリームを入れる。前記2つを湯を張ったバットに入れて人肌より少し温かい位に温めておく。</p> <p>(2)ボウルに刻んだホワイトチョコレート、バターを入れ、抹茶をふるい入れる。湯煎にかけ、ゴムべらで混ぜて溶かす。(湯がボウルに入らないように注意する)</p> <p>(3)2を湯煎からはずし、1の卵液を少しずつ加えてゴムべらでよく混ぜる。途中分離したようになるが、ひたすら練る</p> <p>(4)生クリームを3,4回に分けて入れ、その都度よく混ぜる。</p> <p>(5)薄力粉をふるい入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。</p> <p>(6)5をこし器で濾して型に流し入れ、アルミホイルで蓋をし、お湯を張ったバットに入れて180℃で30~35分湯煎焼きにする。表面が乾いたようになったら焼き上がり。オープンから出し、粗熱をとる。</p> <p>(7)生クリームに刻んだビターチョコレートを加えて湯煎にかけて溶かす。</p> <p>(8)鍋に水と粉末寒天を入れて混ぜ、強火にかけて沸騰させ、弱火にして1分程煮て寒天を溶かす。</p> <p>こし餡を入れてもったりするまでよく練る。(弱火で焦げないようにしながらもしっかり沸騰させる)</p> <p>(9)火を止めて、7のチョコレートを加えて混ぜ合わせる。</p> <p>(10)6の上に8を流し入れ、表面を平らにならす。粗熱をとり冷蔵庫に入れて5時間以上冷やし固める。ひっくり返して型から外し、抹茶をふるう</p>	

お茶フロランタン

【生地】

すべてフードプロセッサーにいれてまぜる。まざったらラップにいれてねかせる。

厚さ5ミリほどにのばして170度のオーブンで15分焼く。

焼き上がる1、2分前にヌガーを作る。

【ヌガー】

すべていれて沸騰させる。

焼き上がった生地ですぐにながす。

周り1センチほど残して流さないと焼いているあいだにヌガーが生地の下にいってしまうので気をつける。

160度のオーブンで25分焼く。

焦げてるかなくらいの茶色が、かりっとして美味しいのでしっかり焼いてください。

冷める前に切る。

2



ほうじ茶と抹茶のテュエット～イチゴで巡り合わせ～

1 カップに入れた抹茶にお湯を注ぎ、よく攪拌。

2 ボウルに入れた水を500Wの電子レンジで約2分加熱。

3 ゼラチンに水を加え、500Wの電子レンジで20秒加熱。

3

4 3に1、3及び砂糖を加え攪拌した後、氷水の入った大きなボウルで冷やしながら、トロミがつくまで攪拌し続ける。

5 トロミがついたら、小さなカップ（45cc程度）の容器に4を注ぎ、冷蔵庫で冷やしておく。

6 粒あん約10gを5に載せ平らになるよう伸ばす、更にホイップクリームも同様に載せ伸ばす。

7 抹茶パウダーを粉ふるいにかけて、半分にカットしたイチゴを飾り、スペアミントを添えれば完成。



和紅茶とシナモンの椿餅

4

- ①和紅茶にを濃いめに淹れ、きび糖と道明寺を加えしばらくおいておく
- ②ラップをかけて電子レンジで様子を見ながら加熱する
- ③艶が出たらシナモンを加えて混ぜ、しばらくそのままおいて蒸らす
- ④餡子を丸めて道明寺で包む
- ⑤椿の葉があればそえる

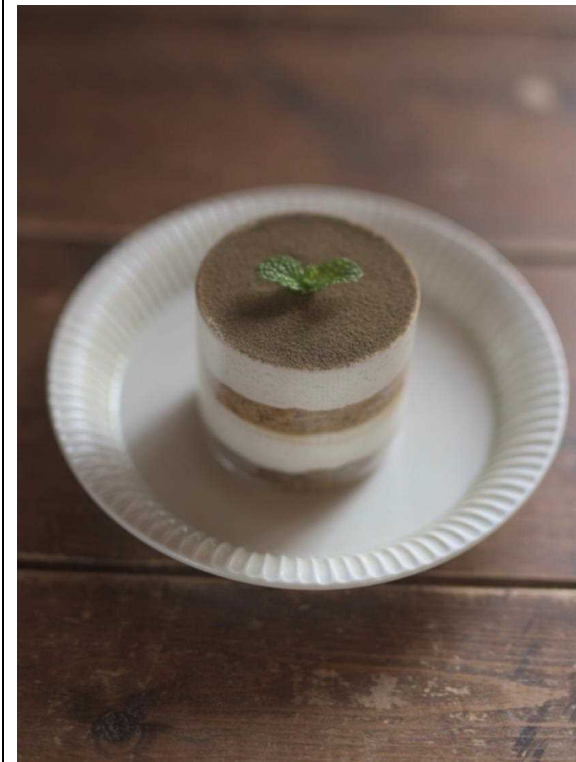


嬉野アールグレイ紅茶のティラミス

5

生地・メレンゲ

- ・ボウルに全卵、アーモンド、粉糖、茶葉加え混
- ・別のボウルに卵白、グラニュー糖入れメレンゲつくる
- ・最初の生地のボウルに三回にわけてメレンゲ加え混
- ・ふるった薄力粉加えさっくり混ぜる
- ・ロールケーキ型やバットにシートひいて生地を流し、たいらにする。
- ・200度12分
- ・粗熱とり、6.5cm丸型で抜き、ラップして冷蔵庫に。シロップ
- ・急須に茶葉、熱湯入れ蓋して3分まつ。
- ・器に抽出し、砂糖加え混クリーム
- ・クリームチーズ600w 30秒加熱して柔らかか苦して混
- ・そこに生クリーム、砂糖、アールグレイ粉末(ミルクすり鉢でしっかりする)加えハンドミキサーで混。クリーム状になればok
- ・径6.5高6cmのガラス容器一番下に生地を敷き、シロップ小1.5をぬり、クリームを絞る。それをもう一回繰り返す。
- ・仕上げにアールグレイ紅茶をすり鉢でよく擦ったものを細かい茶漉にいれふりかける。



抹茶檸檬の爽

〈レモンムース部分〉

- ①ゼラチン 5g に水 30g 入れふやかしておく
 - ②鍋に米粉、牛乳を入れよく混ぜてから中火にかける。固まり出したら弱火にして1~2分程熱を入れる。
(電子レンジで600W30秒ずつ加熱してかき混ぜ、3回沸騰させたものでもOK)
 - ③②をボウルに移し、そこにふやかしたゼラチン、砂糖 15g を、レモン汁を入れよく混ぜる。粗熱がとれたところに卵黄 1 個分を入れ混ぜる。
- 6
- ④別のボウルに卵白 1 個分と残りの砂糖 15g 入れツノが立つまで泡立てる。
 - ⑤③のボウルにメレンゲを2回に分けて入れ混ぜ、器に流し冷蔵庫で冷やしておく。

〈抹茶ムース部分〉

- ①ゼラチン 5g に水 30g 入れふやかしておく
- ②鍋に米粉、牛乳を入れよく混ぜてから中火にかける。固まり出したら弱火にして1~2分程熱を入れる。③②をボウルに移し、そこにふやかしたゼラチン、ハチミツ 10g を入れよく混ぜる。粗熱がとれたところに抹茶、卵黄 1 個分を入れ混ぜる。
- ④別のボウルに卵白 1 個分と残りの砂糖 10g 入れツノが立つまで泡立てる。
- ⑤③のボウルにメレンゲを2回に分けて入れよく混ぜ、レモンムースの上に流し冷蔵庫で冷やし固める。



Tea quartet opera(お茶の四重奏)

1:抹茶ビスキュイジョコンドを作る。

卵白をメレンゲにし、グラニュー糖を3回に分けてしっかりしたメレンゲにする。

全卵と粉砂糖、アーモンドパウダーをしっかりと白っぽくなるまで泡立て、メレンゲと合わせる。

溶かしバターを加えて混ぜる。紙を敷いた鉄板に流し、160度~180度で10分焼く。(少量なのでオーブンの温度と時間は短く設定し、様子見て調整)

※抹茶の色をキレイに仕上げたいので低温が望ましい。

2:抹茶ガナッシュを作る。

チョコをレンジ又は湯煎で溶かし生クリームと合わせ滑らかにする。

3:クレームオブールオテレ作る。

7 水とグラニュー糖を117度まで煮詰める。卵白をメレンゲ状まで泡立て熱いまま少しずつ入れイタリアンメレンゲを作る。

常温で柔らかくしたバターを混ぜ抹茶を混ぜる。

4:抹茶シロップを作る。

鍋で煮詰める。

積み重ねる工程

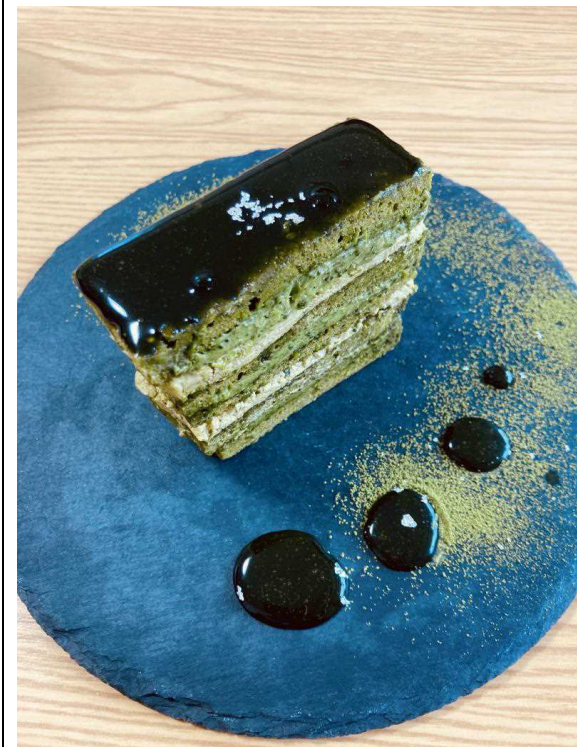
1:生地の四隅を切り落とし8等分に切る。

2:生地全部に抹茶シロップをぬる。

3:1枚は1番上用に取っておく。

4:残りの生地をクレームオブールと、抹茶ガナッシュをそれぞれ塗って重ねる。

5:1番上用に取っておいた生地を重ねて、仕上げの銀箔と抹茶パウダー、余った抹茶シロップを飾りつけ仕上げる。



食べる抹茶入玄米茶

(準備)

クリームチーズは常温に戻す。

抹茶はふるっておく。

ゼラチンはふやかしておく。

(底の生地)

湯煎でホワイトチョコレートを溶かしそこに玄米を入れ全体にコーティングする。

全体についたら型の底に敷き詰める。

※素早く平らにし冷蔵庫で冷やす。

(抹茶の生チョコレート)

生クリームを軽く沸騰させ、チョコレートと抹茶の中に入れ混ぜる。つやつやになったら冷やしておいた型に流し入れ冷蔵庫で冷やす。

クリームチーズに砂糖をいれ滑らかになるまで混ぜる。

他のボウルにヨーグルト、生クリーム、抹茶を入れよく混ぜたら

クリームチーズのボウルの方に入れ混ぜる。

ふやかしたゼラチンをレンジで500w30秒で溶かしクリームチーズの方に入れしっかり混ぜる。

冷蔵庫で冷やしておいた生チョコレートに流し入れ型をトントンし表面をならす。

冷蔵庫で2-3時間冷やす。

全部が固まったら型から外し表面に抹茶を茶こしでふりかけ完成。

8



極上とろ〜り抹茶バスクチーズケーキ

【下準備】

- ・クリームチーズ、生クリーム、卵を室温に戻しておく。
- ・オープンペーパーを水で濡らし、直径 15 cm の丸形ケーキ型に敷いておく。
- ・オーブンは 220 度に余熱する。

【作り方】

- 9
1. ボウルにクリームチーズを入れて泡だて器で混ぜ、三温糖、抹茶も加えてよく混ぜる。卵を2回に分けて加えその都度しっかり混ぜる。片栗粉を入れなめらかになるまで混ぜ合わせる。
 2. 1 をこし器でこす。
 3. 2 を型に流し入れ、甘納豆をまんべんなく散らす。菜箸で生地をぐるぐるかき混ぜ、浮いている甘納豆を沈める。その後、型を台に打ちつけ表面をなだらかにする。
 4. 220 度のオーブンの下段で 20 分焼く。
 5. オーブンの上段にトレーを移し、さらに 5 分焼いてしっかり焼き色をつける。
 6. 網の上で粗熱が取れるまで冷まし、その後冷蔵庫に入れる。4 時間以上（できれば 1 晩）冷やす。
 7. 型から外し、表面に抹茶（分量外）をふるう。



ほろり緑茶キューブ

- 10
- ①小鍋にバターを溶かし茶葉以外の材料を加え 45 度以下で溶かしむらなく混ぜる
※45 度を超えると風味も食感も悪くなるので注意
 - ②溶けたら煎茶を加え寒天流し型（140×110×H45）に移し上面を平らにするように寒天用の付属の仕切りを押しつける。
※ここでしっかり押し付けないとカットした時に崩れます。
 - ③温めた包丁で立法体にカットし、抹茶を茶こしでふるう。



和風ロールケーキの抹茶求肥包み

. 抹茶羊羹

- 1) 小さなフライパンに、鍋に水と粉寒天を入れ、沸騰させ、粉寒天を溶かす。
- 2) 砂糖を加え、再沸騰させる。
- 3) 一旦火を止め、抹茶こしあんを加え、よく混ぜる。
- 4) 火をつけ、沸騰させる。
- 5) 火を止めて、さらに少し練る。
- 6) 型に流し込み、トントンと型を落として、生地を平す。
- 7) 冷蔵庫で1日冷やす。

. ティラミスクリーム

- 1) ボウルに、常温に戻したクリームチーズと砂糖 10g を入れてよく混ぜる。
- 2) 別ボウルに、生クリームと砂糖 10g を入れて泡立てる。
- 3) ①のボウルに、②を加え、よく混ぜる。
- 4) 冷蔵庫で、半日ほど冷やす。

. 和風ロールケーキ

〈黒豆入り抹茶ロールケーキ生地〉

- 1) ボウルに、▲を入れて湯煎し、溶かしておく。
- 2) 大きめのボウルに卵と砂糖を入れ湯煎しながら泡立てる。(おおよそ7分程度)
- 3) 湯煎から外し、低速で、2分ほど混ぜる。
- 4) ふるいながら、③のボウルに入れ、さっくり混ぜる。
- 5) ①に少量の④を加えて混ぜた後、④のボウルに入れる。
- 6) そこから掬い上げるように、1分程度混ぜる。
- 7) クッキングシートを敷いておいたロールケーキ天板に、少し高い位置から流し入れる。
- 8) 黒豆をおく。
- 9) 210℃で予熱しておいたオーブンに型を入れ、200℃に下げ、15分焼く。
- 10) 焼き上がったら、焼き縮みを防ぐ為、トントンと少し型を落とす。
- 11) 人肌程度に冷ます。

〈組み立て〉

- 1) 抹茶羊羹を、1.5cm 角にカットする。



<p>2) 黒豆入り抹茶ロールケーキ生地についたクッキングシートを取り、新たにクッキングシートの上におく。</p> <p>3) 焼き目を上にして、その上にティラミスクリームを伸ばしていく。 (手間に土手を作り、あとは全体に伸ばす)</p> <p>4) 土手の向こう側に、カットした抹茶羊羹を並べる。</p> <p>5) さらに、抹茶羊羹の間や、ティラミスクリームの上に、甘納豆を並べる。</p> <p>6) 土手を軸にして巻いていく。</p> <p>7) クッキングシートを使って、キュキュッと整える。</p> <p>8) ラップを上からして、1時間ほど馴染ませる。</p> <p>. 抹茶求肥</p> <p>1) 耐熱ボウルに、白玉粉、砂糖、抹茶を入れて、よく混ぜる。</p> <p>2) 水を少しづつ加え、混ぜていく。</p> <p>3) ラップをして、レンジ 600W2 分加熱する。</p> <p>4) ヘラなどでよく混ぜる。</p> <p>5) 再びラップをして、レンジ 600W1 分加熱。</p> <p>6) ヘラでよく混ぜる。</p> <p>7) ⑤と⑥をあと一回行う。</p> <p>8) 台に片栗粉を振り、そこへ加熱して出来上がった抹茶求肥を取り出し、綿棒等で、ロールケーキの幅に伸ばしておく。</p> <p>. 生クリーム(抹茶求肥巻き込み用/トッピング用)</p> <p>1) ボウルに、生クリームと砂糖を入れて、泡立てる。</p> <p>2) 使う直前まで、冷蔵庫で冷やしておく。</p> <p>3) 半量をトッピング用として使うので、お好みの口金をつけた絞り出し袋に入れておく。</p>	
---	--

日本茶を味わう米粉のフィナンシェスイーツ

〈準備〉

- ・型にオイルを塗る。
- ・オーブンを 180℃に予熱する。

- 12
- ①ボウルに卵白・きび砂糖を入れ、ゴムベラで卵白を切りながら泡立てないようにすり混ぜる。
 - ②アーモンドパウダー・抹茶パウダー・米粉を加え、ゴムベラで混ぜる。粉気が無くなったら米油・はちみつを加え、生地がまとまり乳化するまで混ぜる。
 - ③型に生地を注ぎ、180℃のオーブンで15分焼く。焼けたら型から出し、粗熱が取れたら乾燥しないよう容器や袋に入れるかラップをかけておく。
 - ④ホワイトチョコレート・生クリームを耐熱容器に入れ、電子レンジ600Wで50秒加熱する。よく混ぜて乳化させ、65gずつに分ける。
 - ⑤それぞれに抹茶パウダー・ほうじ茶パウダーを振り入れ、ダマにならないようよく混ぜる。それぞれ絞り袋に入れ、冷蔵庫で冷やす。
 - ⑥別の絞り袋に10つ切の星口金を付ける。抹茶とほうじ茶ガナッシュが絞れる位の固さが出てきたら絞り袋の先を切り、2つ一緒に口金を付けた絞り袋に入れ、フィナンシェの上に2色同時に絞り出す。お好みで金箔を飾る。



玄米茶とミカン蜜のかおり小菓子

- 13
- ①ボールに粉類、砂糖、塩、玄米茶を。ゴムベラで合わせる。
 - ②中央をくぼませ菜種油、牛乳を。全体にさっくりと合わす。
 - ③あらめに砕いたカシューナッツを練らないように混ぜる。
 - ④軽くつまむように12等分に、上のみグラニュー糖をつけ天板に並べる。フォークでやさしく押す。
 - ⑤180度のオーブンで約35分。ほんのりと焼き色を…。
みかんの蜂蜜を添えていただきます。



お茶と食べるお茶カヌレ

14

- ①ほうじ茶の茶葉をフライパンで少し炒って香りを出す
- ②①の茶葉と牛乳、豆乳を鍋に入れて中火で沸騰直前まで温める
- ③温まったら、火を止め②をこし器で濾して別の鍋もしくは容器に移す
- ④③にバターを入れる（約60℃になるまで冷ます）
- ⑤米粉、ほうじ茶パウダー、きび糖を大きめのボウルに入れて泡だて器で混ぜ合わせる
- ⑥⑤に卵を割り入れて均一に混ぜるまでしっかりかき混ぜる。
- ⑦④の液を⑥の中に少しづつ加えてながら、混ぜ合わせる
- ⑧オーブンを250℃で天板ごと予熱する
- ⑨カヌレ型に無塩バターを均一に薄く塗る
- ⑩カヌレ型のふちにはちみつを均一に塗る
- ⑪⑦の生地を型に7～8割の高さになるくらいまで流し入れる
- ⑫250℃で20～25分焼成
- ⑬オーブンの扉を開けずに200℃に下げて45～50分焼成
- ⑭焼きあがったら、型から外す

