

「お茶」を使ったスイーツコンテスト<アマチュア部門>入賞作品レシピ

	作品名／材料／作り方	写 真
最優秀賞（鑑塚賞）	お茶フロランタン	
	【材料】	
	<u>＜生地＞</u>	
	有塩バター70 グラム 全卵 30 グラム 粉糖 40 グラム アーモンドパウダー30 グラム	
	小麦粉 130 グラム 粉末緑茶 10 グラム	
	<u>＜ヌガー＞</u>	
	白ごま 50 グラム バター40 グラム 生クリーム 20 グラム はちみつ 40 グラム	
	グラニュー糖 40 グラム	
	【作り方】	
	<u>＜生地＞</u>	
	すべてフードプロセッサーにいれて混ぜる。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。	
	<u>＜ヌガー＞</u>	
	すべていれて沸騰させる。	
	焼き上がった生地にすぐにながす。	
	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。	

優秀賞

玄米茶とミカン蜜のかおり小菓子

【材料】12 個分

薄力粉 90 g ベーキングパウダー 4 g グラニュー糖 10 g 自然塩ひとつまみ

玄米茶ティーバッグ 2 g 入り×3 菜種油大さじ 1 牛乳大さじ 3

素焼きカシューナッツ 30 g グラニュー糖 大さじ 1 みかんの蜂蜜…適量

【作り方】

- 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。



優秀賞

ほろり緑茶キューブ

【材料】

煎茶葉大さじ 2 最後にふるう用に抹茶適量 マシュマロ 80 g

ホワイトチョコレート（削りかたタブレット）190 g ごま 200 g バター10 g

【作り方】

- 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。



極上とろ〜り抹茶バスクチーズケーキ

【材料】

15 cmのケーキ型 1 台分 クリームチーズ 200 g 抹茶大さじ 1.5
三温糖（なければ上白糖でも可）90 g 卵（S かMサイズ）2 個 生クリーム 200.
片栗粉大さじ 1 大納言あずきの甘納豆 1 袋（100 g）

【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。
- ・オーブ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 度に予熱する。

【作り方】

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。



和紅茶とシナモンの椿餅

【材料】 椿餅 8 個分

道明寺粉 100g、和紅茶 170cc（ティースプーン 2 杯程度を煮出す）、シナモン（粉、小さじ 1）、
餡子（こしあんがおすすめ）、きび糖 10g（好みで増減）

【作り方】

- 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

