

**J** **apanese text**

2017年 春/夏号 日本語編

スイーツ

**老舗の抹茶おやつ**

写真=内藤貞保、清水奈緒 (p.59、p.63 上、p.64 右、p.65 右)  
文=姜 尚美、平山亜紀  
菓子製作=今井恭子、上野山由紀、小山裕子  
スタイリング=曲田有子  
協力=丸久小山園

p.058

「抹茶」というと、どのような姿を思い浮かべるでしょうか。改まった茶席でいただく格式高い飲みもの、という印象かもしれません。またはその全く逆で、毎朝立ち寄るコーヒースタンドでテイクアウトするラテかもしれません。この緑鮮やかなほろ苦い一杯に馴染みがある人もそうでない人も、新しい抹茶の姿にきっと出会える、濃厚な抹茶が主役のおやつ作りを京都の老舗「丸久小山園」に教えていただきました。

(p.059)

**抹茶のミルクジャム**

抹茶が、朝の食卓を彩るこんな姿に大変身。牛乳と生クリームをじっくり煮詰めた、抹茶風味のコクのあるジャムは、出来たてはとろとろだが、冷やすとキャラメルのようにねっとりとする。こんがり焼いたトーストとの相性は格別だ。熱いミルクに添えて、溶かしながら飲んでも。

**ひんやり抹茶レシピで涼やかに**

p.060

**大人の抹茶ラテ**

こっくり甘い牛乳の風味と、多めに配合した抹茶のほろ苦さがじんわり広がる抹茶ラテ。抹茶のアロマ効果か、ひと口飲むと疲れも悩みもとけるような、リセット力のあるデザート・ドリンク。真夏の午後のリフレッシュにはアイスラテで。寒

い季節はホットで身体を温めて。

(p.061)

**シンプルな抹茶ババロア**

ミルクィな色がかわいらしい抹茶ババロアは、ゼラチンを少なめにしてやわらかい口当たり仕上げた。舌の上でとろけた瞬間、華やかな抹茶の香りが口いっぱい広がる。大きめの容器で作り、スプーンですくって盛り付けてもよい。

**元庵好みの氷宇治金時**

丸久小山園の茶房「元庵」で人気の、夏限定のかき氷。特別に配合を教わった抹茶蜜は、煮詰めずに作るため、さらさらしていてあと味清らか。冷たい氷と共に五臓六腑を潤してくれる、暑気払いにぴったりの冷菓だ。

**老舗の洗練が香るエレガントなティータイム**

p.062

**丸久小山園の名物ロールケーキ**

うっとりするほどふかふかの生地にナイフを入れると、濃密抹茶クリームとホイップクリームがとろり。丸久小山園の名物ロールケーキのレシピを特別に教わり、家庭用に微調整した。分量表記は細かいが、とても味がいいのでぜひ挑戦を。

(p.063)

**お濃茶ガナッシュのトリュフ**

ねっとりきめ細かい抹茶ガナッシュがお濃茶を思わせる、品格たようチョコレート菓子は、煎茶にもコーヒーにもぴったり。作る時はチョコレートの温度管理が少し大変だが、うまくできたらギフトにもしたい特別な一品に。

**抹茶と鳴門金時のスイートポテト**

ほくとしたさつまいもの甘みと抹茶のほろ苦さのバランスが絶妙な、スイートポテト。さつまいもは鳴門金時など甘み

の濃いものがおすすめ。少し面倒でもさつまいもは丁寧に裏ごしするのが、ベルベットのようになめらかな舌触りに仕上げるコツだ。

#### 丸久小山園

元禄年間、初代・小山久次郎が京都の宇治で茶の栽培・製造を始めてから300年以上続く老舗の茶舗。香り高くまろやかな茶に定評があり、自園茶は何度も全国茶品評会の1位に輝く。宇治市内の工場見学も開催している。直営店併設の茶房「元庵」では、抹茶が濃厚なスイーツやドリンクが大人気。京町屋らしい風情の落ち着いた店内では、坪庭を望む席や茶室もあり、ゆったりとしたひとときを過ごせる。レシピを教えてください。いただいたロールケーキとドリンクのセット(1200円)や、お薄と上質な生菓子のセット(1100円)もおすすめ。おみやげにも、豊富に揃うお茶やスイーツなどの商品に目移りしてしまう。

本社：

京都府宇治市小倉町寺内 86

Tel. 0774-20-0909

西洞院店・茶房「元庵」：

京都府京都市中京区西洞院通御池下ル

Tel. 075-223-0909

茶房 10:30~17:00 L.O.

ショップ 9:30~18:00

水曜定休（祝日の場合は営業）

※ジェイアール京都伊勢丹内と京都高島屋にも直営店があるほか、全国の茶小売店や茶道具店などでも販売。

#### 書籍紹介

本特集で紹介している抹茶スイーツの世界はほんの一部。ここに紹介しきれなかったレシピのほか、丸久小山園をひいきにしている京都の名店の抹茶メニューや、小山家に伝わる「茶めし」についてのエピソードなど、抹茶の楽しみがもっと広がるコラムが満載の書籍『京都・丸久小山園に教わる 老舗の抹茶おやつ』のは世界文化社から刊行。台湾では中国語版も好評発売中。

## 毎日のお菓子が抹茶で特別に

p.064

### 抹茶カスタードのシュークリーム

愛らしくふくらんだシュー皮に抹茶カスタードクリームとホイップクリームを挟んだ、思わず顔がほころぶシュークリーム。卵たっぷり皮と抹茶カスタードのおいしさに、抹茶と卵の好相性を発見。口いっぱいにはおぼりたい、風味豊かな一品だ。

### 抹茶のほろ苦サブレ

ざくざくした食感と芳醇なバターの香りがたまらない、素材を活かしたシンプルなサブレ。甘さひかえめなので、粉のおいしさ、抹茶のほろ苦さが際立つ。棒状に成型してから冷蔵庫で冷やして作る、扱いやすいアイスボックスクッキー。

(p.065)

### 抹茶のトルテ

紅茶や煎茶と合う、ふんわり軽いトルテ。天板に流して焼いた抹茶スポンジ生地をうずまき状に巻いていくと、切り口にストライプが現れる上品なクリームケーキだ。オレンジリキュールをきかせたクリームシャンティをぽってり塗り重ね、全体がなじんだら食べごろ。

### 抹茶クランブルのパウンドケーキ

ケーキ生地にそぼろ状のクランブルを重ねたパウンドケーキは、二層の抹茶の味わいが楽しめる。抹茶の緑を活かすため、焼き色は強くつけずに仕上げる。ホイップクリームを添えて、さくさくのクランブルとしっとり生地が織りなす重厚な抹茶感を堪能しよう。

## お茶の時間が待ちどおしい“ちょっとひと口”

p.066

### 濃い抹茶と香る京ほうじ茶キャラメル

不揃いな形がかわいい、抹茶とほうじ茶葉を贅沢に使ったキャラメルは、それぞれお薄とほうじ茶のお茶請けとして楽しむのも一興。本格的な生キャラメルのレシピだが、加熱によってお茶の香りが飛ばないように、加えるタイミングを工夫した。室温や手の温度で溶けやすいので、クーラーのきいた部屋や冬の寒い日に作るのがおすすめ。

### あわもえぎ 淡萌黄のメレンゲ

萌黄とは、春に萌え出ずる草の芽の色のこと。新茶の色にも喩えられる萌黄色に染まった、軽やかな焼き菓子。口の中でほどけるサクサクの歯触りの決め手は、しっかり泡立てたメレンゲ。お菓子作りで余った卵白で作ってみよう。

## 抹茶そのものを味わう

### 抹茶がふんわり爽やかに香る「お薄」

一般的に「抹茶をいただく」というとき、茶筌ちやせんで細かな泡を立てた「お薄（薄茶）」を指すことが多い。下の「濃茶」に比べて湯に溶く抹茶の量が少なくとても軽やかで、やわらかな抹茶の味わいが口いっぱいに広がる。茶道の作法とはまた別と考えて、抹茶と湯量の割合と温度に気をつければ、初心者でもおいしく点てられる。家庭でもおいしくいただくコツは、右を参考に。

- ①茶碗やカフェオレボウルに湯を入れて温め、そこに茶筌の穂先もつける。湯を捨て水気をふき取ったら、ふるった抹茶 1.5～2g を入れる。
- ②よく沸いた湯を計量カップなどに取り、多くて 70ml を目安に、茶碗に静かに注ぎ入れる。
- ③茶筌で初めは抹茶と湯をなじませる。徐々に大きく、底か

かくはんから攪拌するように振り、茶碗の中心を通る縦の直線上で前後によく動かし、全体に泡を立てる。

- ④お茶の表面で茶筌の穂先をゆっくり動かして泡を細かくする。茶筌を静かに引き上げて、細かい泡をこんもりさせて出来上がり。好みで泡を立てないように点てても。

### とろりと濃厚な「お濃茶」

「濃茶」は主に、茶事など茶会で出され、同席した人たちと一碗を回していただくもの。その名のとおり、たっぷりの抹茶を少なめの湯で溶いて濃く練り上げるので、抹茶の旨みや深い香りを堪能できる。ただし、とても濃厚なので、苦みや渋みが強い種類の抹茶は不向き（p.067 参照）。抹茶の中でも上等でまろやかなものが、濃茶用として選ばれる。ここでは、1人分から家庭で味わう方法をご紹介します。

- ①茶碗やカフェオレボウルに湯を入れて温め、そこに茶筌の穂先もつける。湯を捨て水気をふき取ったら、ふるった抹茶約 5g を入れる。
- ②よく沸いた湯を計量カップなどに取り、まず 30ml ほどを茶碗に静かに注ぎ入れる。1人分の湯は少量なので、冷めないうちに手際よく。
- ③茶筌で抹茶と湯をなじませたら、底に茶筌の弾力を感じながら、弾みをつけてしっかり練る。途中、濃さの調整の湯 15～25ml を茶筌につたわせて加え、さらに練る。
- ④茶筌を静かに引き上げれば、つやのある、とろりとしたお濃茶の出来上がり。

## 抹茶を扱うポイントをおさえて 極上の仕上がりを目指そう

p.067

### 菓子作りには「少し上等」な薄茶用を

菓子作りに使う抹茶は、選び方によってその苦みや風味が仕上がりにとても影響する。どんな茶舗の抹茶を使用する場合でも、「中級クラスの薄茶以上、濃茶未満」を菓子作りに適したひとつの基準として参考にしよう。以下のレシピで使用しているのは、丸久小山園製の薄茶用抹茶「又玄<sup>ゆうげん</sup>」(40g 缶 1620円)。ほんのり苦みがあり旨みとまるやかさも感じられ、色も美しく菓子作りにぴったりだ。一般的に、濃茶用の高価な抹茶ほど甘みがあり、菓子作りにはやや苦味不足。逆に、料理・製菓用のものや、薄茶用でも比較的安価なものは、このレシピの配合では苦みが強すぎるかもしれないので、分量をやや少なめにするなど工夫してみるとよい。

### 少量でもきちんと量る

抹茶はとても濃厚で贅沢な素材で、ごく少量でも強い風味が感じられるので、お菓子にすると数グラムの違いで大きく味が違ってくる。以下のレシピでは、老舗茶舗の豊かな感覚と知恵をもとに、家庭で作ったとは思えないほどおいしく作れるよう導き出された抹茶の配合を紹介。抹茶により量の微調整が必要な場合もあるが、抹茶「又玄」を基準に分量を守って作れば、とびきりおいしい抹茶おやつが完成する。

### 必ずふるう

抹茶は、生の茶葉の状態のときから9割ほど水分を飛ばし、粉にしたもの。そのため湿気を吸いやすく、すぐにダマができてしまう(使用した抹茶の残りは、しっかり蓋を閉め冷蔵庫で保存することが大切)。飲みものでもお菓子でも、抹茶のダマが残っているとおいしさが半減してしまうので、作る直前に茶漉しや目の細かいふるいでふるうひと手間が、仕上がりを左右する。グラニュー糖やほかの粉類と抹茶を同時に入れる場合は、合わせてからさらにふるうなど粒子を混ぜ合わせておくとうい。

### クセと付き合う

抹茶を生クリームに入れるとコシと粘りがでるので、いつもの泡立てる感覚とは少し異なる。また焼き菓子に混ぜると焦げやすくなるため、焼き方や焼き時間がプレーンの菓子と異なることもある。以下のレシピでは、抹茶が入ることで生じる特有の注意点や利点を考えて、手順や配合を調整している。いろいろな抹茶おやつを作って、抹茶を扱うコツをつかんでみよう。

### 抹茶のミルクジャム

(約180mlの瓶1本分)

牛乳…………… 50ml+ 150ml  
 抹茶…………… 10g  
 生クリーム …… 100ml  
 グラニュー糖 …… 80g

### 下準備

・抹茶をふるっておく。

- ①小さい鍋に牛乳50mlを入れて中火にかけ、人肌程度に温める。ふるっておいた抹茶と牛乳をボウルに入れ、泡立て器でダマがなくなるまで混ぜる。
- ②別の鍋に牛乳150ml、生クリーム、グラニュー糖を入れて弱火にかけ、とろみが出るまでひたすら木べらで混ぜ続ける(10~15分)。くれぐれも焦がさないよう注意。
- ③木べらでかくと鍋の底が見えるくらいとろみがついたら①を加えて混ぜ合わせ、火からおろす。粗熱がとれたら出来上がり。ジャムが熱いうちに、煮沸消毒した瓶に入れて保存すれば日持ちするが、抹茶の色が変わっていくので、少量ずつ作って早めに食べきるほうがよい。

### 大人の抹茶ラテ

《アイス》

(グラス 1 杯分)

牛乳	100ml
グラニュー糖	8g
抹茶	3g
氷	適量

下準備

- ・抹茶をふるっておく。
- ・グラスを冷蔵庫で冷やしておく。

- ①小さい鍋に氷以外の材料を入れて弱火にかけ、泡立て器などでグラニュー糖が溶けるまでよく混ぜる。ふちに小さい泡が立つまで温めたら火からおろし、粗熱をとる。
- ②冷やしておいたグラスに氷をたっぷり入れ、①を注いで出来上がり。

《ホット》

(カップ 1 杯分)

牛乳	100ml+適量 (仕上げ用)
グラニュー糖	5g
抹茶	3g
水	20ml

下準備

- ・抹茶をふるっておく。
- ・カップに湯を入れ、温めておく。

- ①小さい鍋に牛乳 100ml、グラニュー糖、抹茶、水を入れて弱火にかけ、泡立て器などでグラニュー糖が溶けるまでよく混ぜる。ふちに小さい泡が立つまで温めたら火からおろし、温めておいたカップに注ぐ。
- ②別の小さい鍋で仕上げ用の牛乳を温めてミルクフォーマーでフォームドミルクを作り、抹茶ラテに浮かべて出来上がり。

## シンプルな抹茶ババロア

(口径 7 × 高さ 3.5cm のババロア型 約 8 個分)

牛乳	320ml
水	90ml
抹茶	10g
グラニュー糖	80g
板ゼラチン	7g
生クリーム	80ml

下準備

- ・抹茶をふるい、グラニュー糖と合わせて、もう一度ふるっておく。
- ・ボウルに板ゼラチンがひたるくらいの氷水を用意し、板ゼラチンを入れて 10 分ほどふやかしておく。

- ①抹茶のゼラチン液を作る。鍋に牛乳と水を入れて中火にかけ、ふちに小さい泡が立つまで温めて火からおろす。
- ②一緒にふるっておいた抹茶とグラニュー糖を①に加え、抹茶のダマが残らないよう泡立て器でよく混ぜる (①の牛乳液の少量で抹茶を溶いてから加えるとダマが残りにくい)。
- ③ふやかしておいた板ゼラチンの水分を手でよく絞り、②に加えて泡立て器でよく混ぜ溶かす。
- ④③を目の細かいこし器で漉しながらボウルに移す。抹茶のダマがなくなるまで 3 回ほど漉す。
- ⑤ゼラチンをひたしていた氷水に④のボウルの底をあて、泡立て器で混ぜながら粗熱をとる。マヨネーズ状にとろみがつき始めたらボウルを氷水からはずす。
- ⑥生クリームを泡立てる。ボウルに生クリームを入れ、⑤で使った氷水にボウルの底をあてながら泡立て器で六分立てにする。
- ⑦⑤に⑥の生クリームを加え、泡立て器で全体をよく混ぜる。特に抹茶の粒子が均一に混ざるよう注意する (混ぜる前に、六分立てにした生クリームより抹茶のゼラチン液のほうがゆるくなっていたら、再び氷水にボウルの底をあて、とろみ加減を揃えておくとよい)。

⑧型に⑦を流し入れ、プリン状になるまで冷蔵庫で約2時間冷やし固めて出来上がり。型から出すときは、湯せんで型の周囲を少し温めると出しやすい。

### 元庵好みの氷宇治金時

(2～3人分)

#### 【抹茶蜜】

抹茶…………… 10g  
グラニュー糖…………… 100g  
冷水…………… 100ml

氷…………… 適量  
粒あん(市販のもの)…………… 適量  
練乳…………… 好みで

#### 下準備

- ・抹茶をふるっておく。
- ・かき氷を盛り付ける器を冷蔵庫で冷やしておく。

①抹茶蜜を作る。ボウルにふるっておいた抹茶とグラニュー糖を入れ、冷水を静かに加えながら、グラニュー糖が溶けるまで泡立て器でよく混ぜる。ラップをかけて冷蔵庫で冷やしておく。

②氷をかき氷機にセットし、冷やしておいた器にふんわりと盛るようにかき氷を作る。

③粒あんに添え、冷やしておいた抹茶蜜をたっぷり回しかけて出来上がり。好みで練乳をかけてもおいしい。

### 丸久小山園の名物ロールケーキ

(直径約12×長さ約30cmのロールケーキ1本分)

#### 【ロールケーキ生地】

(30×30cmの天板1枚分)

卵…………… 4個  
卵黄…………… 5個分  
グラニュー糖…………… 17g + 73g  
はちみつ…………… 34g  
卵白…………… 5個分  
無塩バター…………… 23g  
牛乳…………… 40ml  
抹茶…………… 7g  
薄力粉…………… 73g  
コーンスターチ…………… 17g

#### 【ホイップクリーム】

生クリーム…………… 260ml  
グラニュー糖…………… 28g

#### 【抹茶クリーム】

生クリーム…………… 70ml  
抹茶…………… 5g  
グラニュー糖…………… 11g

#### 下準備

- ・ロールケーキ生地用の抹茶7gをふるい、薄力粉・コーンスターチと合わせて、もう一度ふるっておく。
- ・抹茶クリーム用の抹茶5gをふるい、グラニュー糖11gと合わせて、もう一度ふるっておく。
- ・天板にクッキングシートを敷いておく。
- ・オーブンを180℃に温めておく。

①ロールケーキ生地を作る。大きめのボウルに卵4個、卵黄5個分、グラニュー糖17g、はちみつを入れ、ハンドミキサーで白っぽくもったりするまで混ぜる。生地を持ち上げるとたらたらとリボン状に落ちるくらいになったらOK。

②別のボウルに卵白5個分を入れ、ハンドミキサーで軽く泡立てる。グラニュー糖73gを2、3回に分けて加え、その都度ハンドミキサーで泡立てる。ボウルを引っ繰り返しても落ちてこないくらいのしっかりとしたメレンゲを作る。

③小さい鍋にバターと牛乳を入れて温め、バターが溶けたら



火からおろす（沸騰させないよう注意）。

- ④①に②のメレンゲの半量を加え、ゴムべらで切るように混ぜてなじませた後、一緒にふるっておいた抹茶・薄力粉・コーンスターチ、残りのメレンゲを加えて再び大きな泡を切るように混ぜる（ボウルを回しながら行くと全体の生地のかきめが整う）。
- ④③をゴムべらに沿わせて回し入れ、さらに混ぜる。生地をたらしめて筋がすぐ消える状態になれば OK。
- ⑤クッキングシートを敷いておいた天板に高めの位置から一気に生地を流し入れ、180℃のオーブンで約 20 分焼く。
- ⑥竹串を刺してみても生地がついてこなくなったらオープンから出し、平らな場所で天板を高さ 30～40cm 上から下に落とし、焼きちぢみを防ぐ。熱いうちに天板からはずして網にのせ、ひと回り大きいクッキングシートを上にかぶせる。
- ⑦上下のクッキングシートの端を持ち、ひと息に表裏を引っくり返す（難しい場合は天板などを添えて引っくり返すとよい）。スポンジの底紙をはがしてから軽くかぶせる。
- ⑧再び焼き面が上になるよう引っくり返し、クッキングシートを軽くかぶせたまま、粗熱をとる（乾燥すると巻くときに割れやすくなるので、長時間置かないこと）。
- ⑩ホイップクリームを作る。ボウルに生クリーム 260ml、グラニュー糖 28g を入れ、泡立て器で八分立てにする。
- ⑪抹茶クリームを作る。ボウルに生クリーム 70ml、一緒にふるっておいた抹茶・グラニュー糖を入れ、泡立て器で八分立てにする。
- ⑫⑨のスポンジを再び引っくり返し、底紙をはがしたほうを上にする。右端にホイップクリームをのせ、パレットナイフですーっと左へのばす。左にたまったクリームのでっぺんを少し平らにならす。
- ⑬クリームがたまったほうが手前にくるよう回転させる。絞り袋に丸形の口金をはめて、ゴムべらで⑪の抹茶クリームを入れる（「シュークリーム」のプロセス⑦参照）。生地の手前、端から 3cm ほど内側に 3 回水平に抹茶クリームを絞り、パレットナイフで山形に盛り上げる。
- ⑭手前からクッキングシートごとくるくると巻いていき、巻き

終わりを下にして巻き戻らないようにする。もう一重クッキングシートで包んで冷蔵庫で 1 時間ほど冷やし、クリームを落ち着かせる。

- ⑮包丁で好みの大きさに切り分けて出来上がり。カットするときは包丁を軽く火であぶると切りやすい。

### お濃茶ガナッシュのトリュフ

（直径約 3cm のトリュフ約 40 個分）

- 生クリーム ..... 100 ml
- ホワイトチョコレート ..... 200 g + 200 g（コーティング用）
- 抹茶 ..... 12 g + 6 g（仕上げ用）
- 粉砂糖 ..... 4 g（仕上げ用）

#### 下準備

- ・抹茶 12g をふるっておく。
- ・抹茶 6g をふるい、粉砂糖と合わせて、もう一度ふるっておく。
- ・ホワイトチョコレートを包丁で粗く刻み、計量してボウルに分けておく。
- ・天板 2 枚にそれぞれクッキングシートを敷き、冷蔵庫で冷やしておく。
- ・ボウルに 50～60℃ の湯を用意しておく。
- ・ナイロン手袋を用意する。

- ①抹茶ガナッシュを作る。鍋に生クリームを入れて弱火にかける。ふちに小さい泡が立ったら火からおろし、刻んでおいたホワイトチョコレート 200g を加える。
- ②ゴムべらでかき混ぜながら、ホワイトチョコレートを完全に溶かす。
- ③さらにふるっておいた抹茶 12g を加えて混ぜる。全体が均一に混ぜたら、中身をボウルに移す。
- ④別の大きめのボウルに水を用意して③のボウルの底をあて、ゴムべらで底から混ぜながら粗熱をとる。水が冷たすぎるとチョコレートが固まってしまうので、氷は不要。

- ⑤チョコレートが水あめ状になってきたら、ラップをかけ、冷蔵庫で15～30分冷やす。
- ⑥ゴムべらで触ってみて写真のようにツノが立つくらいに固まったら、冷蔵庫から出す。
- ⑦冷やしておいた天板を1枚、冷蔵庫から出す。絞り袋に直径1cmくらいの丸形の口金をはめて、抹茶ガナッシュをゴムべらで入れる。クッキングシートの上に直径3cmくらいのドーム形に絞っていき、冷蔵庫で約30分冷やす。
- ⑧抹茶ガナッシュが手で成形できるくらいに固まったら天板ごと冷蔵庫から出し、ナイロン手袋をはめて1個ずつ手で丸める（溶けてくるときは、手を冷水で冷やす）。丸めたガナッシュをもとの天板に並べ、再び冷蔵庫に入れておく。
- ⑨コーティング用のホワイトチョコレートを作る。ボウルに刻んでおいたホワイトチョコレート200gを入れ、50～60℃の湯を入れたボウルに底をあてて湯せんし、ゴムべらで混ぜながらよく溶かす。
- ⑩ホワイトチョコレートが完全に溶けたら、湯せんからはずす。今度は水を入れたボウルに底をあて、粗熱が完全にとれてマヨネーズ状になるまで、ゴムべらで混ぜながら冷やす。
- ⑪冷やしておいたもう1枚の天板を冷蔵庫から出す。同時に、抹茶ガナッシュが完全に固まっていたら冷蔵庫から出し、⑩のホワイトチョコレートの中に入れる。抹茶ガナッシュをフォークで転がし、ホワイトチョコレートをかからめる。フォークで持ち上げ、ボウルのへりを使いながら余分なチョコレートを落とす。
- ⑫⑪を天板に並べ、冷蔵庫で約15分冷やす。
- ⑬別のボウルに、ふるっておいた仕上げ用の抹茶と粉砂糖を入れ、⑫を入れてボウルを手で揺らして転がしながら、まんべんなくまぶして出来上がり。

### 抹茶と鳴門金時のスイートポテト

(口径5.5×高さ1.9cmの型 約10個分)

さつまいも(鳴門金時など。裏ごしした状態で) …… 250g

グラニュー糖 …… 60g  
 牛乳 …… 60ml  
 生クリーム …… 60ml  
 無塩バター …… 30g  
 塩 ひとつまみ  
 抹茶 …… 6g  
 卵黄 …… 1個分+適量(つや出し用)

#### 下準備

- ・抹茶をふるっておく。
- ・オーブンを180℃に温めておく。

- ①さつまいもを軽く水洗いしてアルミホイルで1本ずつ包み、天板に並べて180℃のオーブンで約30分焼く。
- ②さつまいもに竹串を刺してすっと通ったらオーブンから出し、熱いうちに皮をむいて、裏ごし器で裏ごしする(細かい目の裏ごし器を使うと口当たりが格別によくなる。目に対して斜めに木べらを動かすとよい)。250g分を計量してボウルに入れておく。オーブンはあとでスイートポテトを焼くときにも使うので180℃のまま置いておく。
- ③鍋にグラニュー糖、牛乳、生クリーム、バター、塩、裏ごししたさつまいもを入れて中火にかけ、バターが溶けるまでゴムべらでよく混ぜる。
- ④生地がねっとりしてきたら鍋を火からおろし、抹茶を加えてゴムべらでよく混ぜる。さらに卵黄1個分を加えてよく混ぜる。
- ⑤天板に型を並べる。絞り袋に星形の口金をはめて、④の生地をゴムべらで入れ、型の中にうずまき状に絞っていく。
- ⑥つや出し用の卵黄を器に溶き、生地の上に刷毛でやさしく塗る。180℃のオーブンで15～25分焼く。
- ⑦表面がきつね色になったらオーブンから出し、粗熱をとって出来上がり。



## 抹茶カスタードのシュークリーム

(直径約 8cm のシュークリーム約 8 個分)

### 【シュー生地】

牛乳	110 ml
水	110 ml
グラニュー糖	6g
塩	ひとつまみ
無塩バター	100 g
薄力粉	120 g
卵	4 個

### 【抹茶カスタードクリーム】

牛乳	500 ml
グラニュー糖	4g + 66 g
卵黄	6 個分
抹茶	10 g
薄力粉	35 g
無塩バター	30 g

### 【ホイップクリーム】

生クリーム	200 ml
グラニュー糖	20 g

### 下準備

- ・シュー生地用、抹茶カスタードクリーム用の薄力粉をそれぞれふるっておく。
- ・抹茶カスタードクリーム用の抹茶をふるっておく。
- ・シュー生地用、抹茶カスタードクリーム用のバターをそれぞれ角切りにしておく。
- ・シュー生地用の卵 4 個、抹茶カスタードクリーム用の卵黄 6 個分を溶いておく。
- ・天板にクッキングシートを敷いておく。
- ・オーブンを 200℃ に温めておく。
- ・大きめのボウルに氷水を用意しておく。

①シュー生地を作る。鍋に牛乳と水 各 110ml、グラニュー糖 6g、塩を入れて泡立て器で軽く混ぜ、角切りにしておいた

バター 100g も加えて強火にかけ、木べらで混ぜながら溶かす。沸騰したら鍋をいったん火からおろし、ふるっておいた薄力粉 120g を加えて木べらで混ぜる。

②鍋を再び強火にかけ、木べらで混ぜながら水分を飛ばしマッシュポテト状にしていく。鍋底から生地がポロツとはがれるようになったら、火からおろす。

③溶いておいた卵 4 個分を④に少しずつ加え、その都度木べらで力強く混ぜる。卵に熱が加わる時間を短くするため、手早く行う。卵が完全に混ざり、写真のように木べらで生地を持ち上げると逆二等辺三角形を描きながらポトリと落ちる状態になったら OK。固すぎて落ちないようなら、水を少しだけ足す。

④絞り袋に直径 1cm の丸形の口金をはめて、写真のようにコップなど筒状の容器にかぶせ、生地を木べらで入れる。クッキングシートを敷いておいた天板に、生地を直径 5cm 大に絞っていく。生地が温かいうちに手早く行う。

⑤200℃ のオーブンで 15 ~ 18 分焼く。シューが十分ふくらんだら 150℃ に下げ、さらに 25 ~ 30 分焼く。シューが十分ふくらむまでオーブンは決して開けないこと。

⑥シューを焼いている間に、抹茶カスタードクリームを作る。鍋に牛乳 500ml、グラニュー糖 4g を入れて弱火にかけておく。

⑦ボウルに溶いておいた卵黄 6 個分を入れて泡立て器で軽く混ぜ、ふるっておいた抹茶とグラニュー糖 66g を加えてよく混ぜる。さらにふるっておいた薄力粉 35g を加え、よく混ぜる。

⑧沸騰直前の⑥の半量を少しずつ加え、その都度よく混ぜてなじませる。⑥の鍋に入れて中火にかけ、泡立て器で混ぜ続ける。

⑨泡立て器に重みを感じ、写真のようにクリームがぼつりとまとまってきたら、耐熱ゴムべらに持ち替えて混ぜ続ける。焦がさないよう注意。

⑩中央にふつふつと泡が出てきたら鍋を火からおろし、角切りにしておいたバター 30g を加えてさらによく混ぜる。

⑪用意しておいた氷水、ボウル、こし器を重ね、抹茶カスター

ドクリームを裏でしする。こし器をはずし、ゴムべらで混ぜながら一気に冷ます。すぐに食べない場合はバットに広げ、ラップをピタッと密着させて冷蔵庫に入れておく。

- ⑫オープン内のシューを確認する。シューがきつね色に焼き上がったならオープンのスイッチを切り、余熱で5～10分、オープンの中に入れておく。その後、網にのせて粗熱をとる。
- ⑬ホイップクリームを作る。ボウルに生クリーム200mlとグラニュー糖20gを入れ、底を氷水にあてながら泡立て器で八分立てにする。
- ⑭シューをギザギザの刃付きナイフで上下半分に切る。絞り袋に丸形の口金をはめて、抹茶カスタードクリームをゴムべらで入れる。シューの下半分に抹茶カスタードクリームをたっぷり絞る。さらに、温めたスプーンでホイップクリームをぽってりとのせる。シューの上半分をかぶせて出来上がり。

### 抹茶のほろ苦サブレ

(直径約4cmのサブレ約11枚分)

無塩バター	50g
粉砂糖	30g
卵(溶いたもの)	小さじ2
抹茶	3g
薄力粉	5g
アーモンドパウダー	25g
塩	ひとつまみ
グラニュー糖	好みで(仕上げ用)

下準備

- 抹茶をふるい、薄力粉・アーモンドパウダー・塩と合わせて、もう一度ふるっておく。
- バターを室温に置いておき、やわらかくしておく。
- 天板にクッキングシートを敷いておく。

- ①ボウルにバターと粉砂糖を入れ、泡立て器で混ぜる。白っぽくマヨネーズ状になったら卵を加えて混ぜ、全体をなじませる。
- ②一緒にふるっておいた抹茶・薄力粉・アーモンドパウダー・塩を加え、ゴムべらで切るように混ぜる。粉っぽさがなくなったら手でひとまとめにし、直径約4cmの棒状に成形する。ラップに包み、冷蔵庫で約3時間休ませる。
- ③オープンを170℃に温める。その間に、生地を冷蔵庫から出し、好みで周りにグラニュー糖をまぶしつけ、包丁で約1cmの厚さに切り分ける。
- ④クッキングシートを敷いておいた天板に切り分けた生地を並べ、170℃のオーブンで13～15分焼く。うっすら焼き色がついたらオープンから出し、天板ごと冷まして出来上がり。

### 抹茶のトルテ

(直径約20×高さ約4cmのホール1台分)

#### 【抹茶スポンジ生地】

(30×30cmの天板1枚分)

卵	4個
グラニュー糖	85g
抹茶	7g
薄力粉	70g
牛乳	20ml
無塩バター	20g

#### 【シロップ】

水	20ml
グラニュー糖	5g
コアントロー	小さじ1

#### 【クリームシャンティ】

生クリーム	300ml
グラニュー糖	30g
コアントロー	小さじ1

下準備

- ・抹茶をふるい、薄力粉と合わせて、もう一度ふるっておく。
- ・天板にクッキングシートを敷いておく。
- ・オーブンを 180℃に温めておく。
- ・大きめのボウルに湯せんの用意をしておく。
- ・小さいボウルに牛乳とバターを入れ、湯せんで溶かしておく。

- ①抹茶スポンジ生地を作る。ボウルに卵とグラニュー糖 85g を入れ、用意しておいた湯せんにかけて泡立て器で泡立てる。グラニュー糖が溶けたら湯せんからはずし、ハンドミキサーで白っぽくもったりするまで泡立てる。持ち上げるとたらたらとリボン状に落ちるくらいになったら OK。
- ②一緒にふるっておいた抹茶と薄力粉を 2、3 回に分けて加え、その都度ゴムべらで大きな泡を切るように混ぜる（ボウルを回しながら行うと全体の生地のきめが整う）。粉っぽさがなくなったら、溶かしておいた牛乳とバターをゴムべらに沿わせながら回し入れ、再び切るように混ぜ合わせる。クッキングシートを敷いておいた天板に生地を流し入れる。ドレヅジで表面を平らにならし、180℃のオーブンで 9～10 分焼く。
- ③スポンジを焼いている間にシロップを作る。鍋に水とグラニュー糖 5g を入れて火にかけ、スプーンで混ぜながら溶かし、沸騰させる。粗熱がとれたらコアントロー小さじ 1 を加える。
- ④オーブンのスポンジをチェックする。竹串を刺してみて生地がついてこなくなったらオーブンから出す。熱いうちにスポンジを天板からはずして網にのせ、ひと回り大きいクッキングシートを上にかぶせる。
- ⑤上下のクッキングシートの端を持ち、ひと息に表裏を引っくり返す（難しい場合は天板などを添えて引っくり返すとよい）。スポンジの底紙をはがしてから、軽にかぶせる。
- ⑥再び焼き面を上にし、クッキングシートを軽にかぶせたまま、粗熱をとる（乾燥すると巻くときに割れやすくなるので、長時間置かないこと）。包丁で四方の端を約 1cm 切り落と

して形を整え、短冊状に 8 等分する（ものさしを使うときれいに切れる）。

- ⑦クリームシャンティを作る。ボウルに生クリーム、グラニュー糖 30g、コアントロー小さじ 1 を入れ、泡立て器で七分立てにする。
- ⑧短冊状に切ったスポンジに、刷毛でシロップを塗り、その上にクリームシャンティの半量を塗る。
- ⑨スポンジを 1 本、手前からくるくると巻き、回転台の中心に、うずまき模様が時計回りになる向きに平たく置く。これを芯にして、残りのスポンジも巻きつけていく。途中でスポンジがちぎれても、上から見てうずまき状になればよいので、気にせずつけていく。
- ⑩巻き終わりを包丁で斜めに削いで外縁に沿わせ、両手で周囲を押さえて形を整える。上にはみ出たクリームはへらで平らにならす。
- ⑪上面と側面に残りのクリームシャンティを塗る。スプーンの背を使って、クリームの表面にツノをつけて出来上がり。冷蔵庫で半日ほど冷やし、クリームを落ち着かせてからいただくよりおいしい。

**抹茶クラムルのパウンドケーキ**

(21 × 8 × 6cm のパウンド型 1 本分)

【クラムル生地】

抹茶	5g
薄力粉	20g
アーモンドパウダー	15g
無塩バター	20g
グラニュー糖	20g

【パウンド生地】

無塩バター	150g
グラニュー糖	135g
はちみつ	15g

卵	2個
抹茶	10g
薄力粉	40g
ベーキングパウダー	2g
溶かした無塩バター	適量 (型用)
強力粉	適量 (型用)

#### 下準備

- ・クランブル生地用の抹茶 5g をふるい、薄力粉 20g・アーモンドパウダー 15g と合わせて、もう一度ふるっておく。
- ・クランブル生地用のバター 20g を小さく角切りにし、冷蔵庫で冷やしておく。
- ・パウンド生地用のバター 150g を室温に置いておき、やわらかくしておく。
- ・パウンド生地用の抹茶 10g をふるい、薄力粉 140g・ベーキングパウダー 2g と合わせて、もう一度ふるっておく。
- ・型の内側に刷毛で溶かしバターを塗り、強力粉をふって余分な粉を落とし冷蔵庫に入れておく。
- ・オーブンを 180℃ に温めておく。

- ①クランブル生地を作る。ボウルに一緒にふるっておいた抹茶・薄力粉・アーモンドパウダー、冷やしておいた角切りバター、グラニュー糖 20g を入れて、ドレッジで切るように混ぜる。ある程度混ぜたら、指で粉とバターをすり合わせるようにしてなじませ、そばら状にする。ボウルにラップをかけ、冷蔵庫に入れておく。
- ②パウンド生地を作る。ボウルに室温でやわらかくしておいたバターを入れ、泡立て器でマヨネーズ状になるまで練る。
- ③グラニュー糖 135g、はちみつを加え、ハンドミキサーで白っぽくもったりするまでよく混ぜる。卵を 1 個ずつ加え、その都度ハンドミキサーで混ぜる。分離状態がなくなり、再び白っぽくもったりするまでよく混ぜる (分離状態がなくなる場合は、湯せんで少し温めるか、ふるっておいた粉類を大さじ 1 程度、混ぜるとよい)。
- ④一緒にふるっておいた抹茶・薄力粉・ベーキングパウダー

を 2、3 回に分けて加え、その都度ゴムべらで切るようにしてよく混ぜる。

- ⑤冷やしておいた型を冷蔵庫から出す。型にパウンド生地を流し入れて隅々まで詰め、ゴムべらで表面を平らにならし、縦に浅く切り込みを入れる。
- ⑥冷蔵庫に入れておいたクランブル生地をまんべんなく散らし、天板にのせて 180℃ のオーブンで 40～50 分焼く。クランブルに焼きがついてきたら、アルミホイルをふんわりかぶせる。
- ⑦竹串を刺して生地がついてこなくなったらオーブンから出し、型からはずして網にのせ、粗熱をとって出来上がり。クランブルが崩れやすいので、横倒しにして型からはずすとよい。1 日置いたほうが生地が落ち着いておいしい。

#### 濃い濃い抹茶キャラメル 香る京ほうじ茶キャラメル

##### 《抹茶キャラメル》

(18cm角のセルクル型 1 枚分 (キャラメル約 100 個分))

牛乳	300ml
生クリーム	200ml
抹茶	25g
グラニュー糖	30g + 200g
水あめ	30g

#### 下準備

##### 《抹茶キャラメル》

- ・抹茶をふるい、グラニュー糖 200g と合わせて、もう一度ふるっておく。
  - ・小さい鍋に牛乳、生クリームを入れて弱火にかけ、ふちに小さく泡が立つくらいまで温めておく。
- 《以下は、京ほうじ茶キャラメルも同じ》
- ・天板にクッキングシートを敷き、セルクル型を置いておく。
  - ・鍋は厚手で大きめのものを用意する (銅製、ホーロー製、

ステンレス製など)。

- 温度管理が要なので、温度計を用意する。
- 高温での作業になるので、長めの木べら、軍手を用意する。
- 指紋がつきやすいので、ナイロン手袋を用意する。
- キャラメルを包むセロファンかパラフィン紙を用意する。

#### 《抹茶キャラメル》

- ①鍋にグラニュー糖 30g と水あめを入れて弱火にかけ、鍋を回しながら、ゆっくり溶かす(木べらなどで混ぜると結晶ができることがあるので使わずに溶かす)。ここから高温になるので軍手を使う。また、キャラメルは絶対に途中で味見をしないこと。
- ②グラニュー糖が溶けたら温めておいた牛乳と生クリームを少しずつ加え(飛び散りやすいので注意)、その都度木べらでしっかりと混ぜる。
- ③沸騰してきたら、一緒にふるっておいた抹茶とグラニュー糖 200g を加え、ダマが残らないよう木べらでしっかりと混ぜる。
- ④中火にし、焦がさないよう常に注意しながら木べらで鍋全体を混ぜ続け、とろみがつくまでじっくりと煮詰めていく(20~30分)。木べらで鍋をかくと底が見え、その後ゆっくりと戻っていく状態になるまで煮詰める。
- ⑤鍋の中を常に混ぜながら、温度計を鍋の中に入れ、110℃になったら、火からおろす。ここでしっかり温度を上げることでキャラメルが固まる。ただし、これ以上温度が高くと固くなりすぎてしまうので注意。
- ⑥用意しておいた天板の上のセルクル型に⑤を流し入れ、ゴムべらで隅々まで広げる。やわらかいうちに手早く行う。涼しい場所に1日ほど置いておき、冷やし固める。夏場や急ぐ時は1時間ほど冷蔵庫で冷やし固めてもよい。
- ⑦固まったら包丁を入れて型からはずす。
- ⑧好みのサイズに切る。指紋がつきやすいのでナイロン手袋をして作業するとよい。室温が高いと溶けてくるので注意する。

⑨キャラメルをセロファンやパラフィン紙で包んで出来上がり。

#### 《京ほうじ茶キャラメル》

(18cm角のセルクル型1枚分(キャラメル約100個分))

牛乳	300ml
生クリーム	200ml
ほうじ茶葉	50g
グラニュー糖	30g + 200g
水あめ	30g

- ①ほうじ茶液を作る。鍋に牛乳と生クリームを入れて中火にかけ、ふちに小さい泡が立ち始めたらほうじ茶葉を入れる。約30秒煮立たせて火からおろし、ふたをして約5分蒸らす。
- ②ボウルにこし器、清潔なふきんを重ね、ほうじ茶液を漉す。液がだいたい下に落ちたら手で最後の一滴まで絞りきる。液が熱いのでくれぐれも注意する。少し冷ましてから絞ってもよい。
- ③(「抹茶キャラメル」の手順①と同じ)
- ④グラニュー糖が溶けたらほうじ茶液を少しずつ加え(飛び散りやすいので注意)、その都度木べらでしっかりと混ぜる。
- ⑤沸騰してきたら、グラニュー糖 200g を加え、完全に溶けるまでしっかりと混ぜる。「抹茶キャラメル」の手順④~⑨を行って出来上がり。

#### 淡萌黄のメレンゲ

(約50個分)

卵白	1個分
グラニュー糖	50g
抹茶	5g

下準備

- 抹茶をふるっておく。

- ・天板にクッキングシートを敷いておく。
- ・オーブンを 100℃に温めておく。

- ①ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで泡立てる。卵白が十分ほぐれてきたらグラニュー糖の  $\frac{1}{3}$  量を加え、さらに泡立てる (グラニュー糖を一度に加えると、ツノが立ちにくくなるので注意)。
- ②卵白につやが出てきたら残りのグラニュー糖を加えてさらに泡立て、ピンとしっかりツノが立つ固めのメレンゲを作る。
- ③さらに抹茶を加えてよく混ぜる。
- ④絞り袋に星形の口金をはめて、ゴムべらでメレンゲを入れ、クッキングシートを敷いておいた天板に直径約 2cm の大きさに絞り出す。
- ⑤100℃のオーブンで約 1 時間 30 分焼く。ひとつ手にとってみてクッキングシートからポロツとはがれ、持った感じが軽くなっていたらオーブンから出し、ツノをこわさないよう注意しながら網にのせ、粗熱をとって出来上がり。湿りやすいので乾燥剤を入れた缶などに入れておく。