

「かけがわ抹茶スイーツコンテスト2023」 優秀賞作品 「チャカロン」



1個当たりの抹茶使用量



0.37
グラム

審査員のコメント

★酸味・甘味と抹茶の香りのバランスが良かったです！

★見た目がとても可愛いお菓子でした。

★抹茶が好きな人は、ココアクリームを抹茶クリームに変えるとより抹茶感が楽しめると思います！

材料

★マカロン	
卵白	35g
グラニュー糖	35g
<A>	
アーモンドプードル	35g
粉糖	35g
掛川抹茶	3g～
★ココアクリーム	
バター	50g
練乳	25g
ココアパウダー	5g
掛川産の紅ほっぺ	適量
★トッピング	
掛川産の紅ほっぺ	適量

作り方

★マカロン

- 1.卵白を軽く泡立ててからグラニュー糖を2, 3回に分けて入れ、泡立てる。
- 2.ツノが立つようになったらふるいにかけた粉類<A>の 1/3を加え、底からすくうように混ぜる。
- 3.ボウルに押し付けるように混ぜる。
- 4.20gほどの生地を別のボウルにとり、濃い色になるまで抹茶を加え混ぜる。
- 5.それぞれを絞り袋に入れ、薄い色の生地をお茶の葉の形、濃い色の生地を葉脈のように絞る。
- 6.気泡をぬき、冷蔵庫に45分ほど入れ乾燥させる。
(半分ほどで向きを逆にする)
- 7.110℃に予熱したあと止めたオーブンに10分間放置する。
- 8.140℃のオーブンで12分ほど焼く。

★ココアクリーム

1. バターをゴムベラで練る。
- 2.練乳を加えゴムベラで混ぜる。
- 3.ある程度混ぜたらホイッパーでしっかり混ぜる。
- 4.ココアパウダーを加え混ぜる。
- 5.1辺5mmくらいの大きさのさいころ状に切ったいちごを加え混ぜる。

★トッピング

粗熱をとったマカロンにクリームを絞り、少し大きめに切ったイチゴをマカロンの間にはさむ。