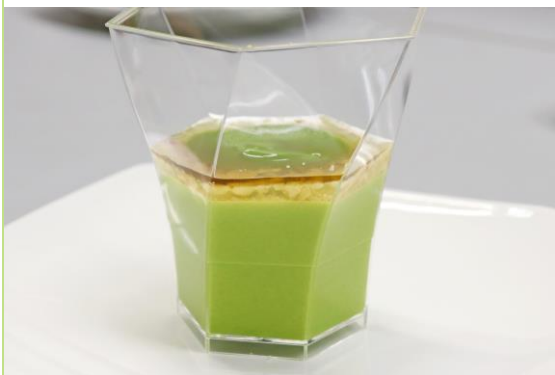


「かけがわ抹茶スイーツコンテスト2024」 審査員賞作品 「茶っとくずしてver.2」



1個当たりの抹茶使用量



2.4
グラム

審査員のコメント

- ★落花生のかりっと感が楽しかったです！
- ★ゆずのふんわりした香りが抹茶の香りとマッチしていました。
- ★とりあわせが珍しくて今まで食べたことのないスイーツでした！

材料(3人分)

★抹茶チョコ
抹茶 小さじ2/3
ホワイトチョコ 1枚(45g)

★ゆずゼリー
ゆずジャム 小さじ1 1/2
お湯 45ml
ゼラチン 1.5g

★抹茶ムース
生クリーム 100ml
グラニュー糖 30g
レモン汁 大さじ1/2
掛川抹茶 大さじ1
お湯 20ml, 大さじ1
ゼラチン 3g

★トッピング
メープルシロップ 小さじ3
落花生 20粒程度
※生の場合は炒って使う

作り方

★抹茶ムース

- 1.生クリームとグラニュー糖、レモン汁を入れて「7分立て」で泡立てる。
- 2.抹茶シェイカーでお湯20mlと抹茶を入れシェイクする。
- 3.別の容器にお湯大さじ1とゼラチン3gを入れて軽く混ぜる。
- 4.ゼラチンを電子レンジで600w10秒ほど温めたら2の抹茶と混ぜる。
- 5.4の抹茶は1/3ずつ分けながら1のクリームにヘラで混ぜ合わせる。
- 6.容器に混ぜ合わせたものを入れて、冷蔵庫で2～3時間冷やす。

★落花生・ゆずゼリー

- 1.抹茶ムースを1時間ほど冷やしたら取り出す。
- 2.落花生を袋に入れて砕き、抹茶ムースの上に隙間なくいれる。
- 3.別の容器でお湯とゆずジャム、ゼラチンを混ぜ合わせる。
- 4.混ぜ合わせたゆずゼリーを落花生の上から静かに流し入れる。
- 5.冷蔵庫で再び2～3時間程度冷やす。

★抹茶チョコ

- 1.ホワイトチョコを湯せんで溶かし、抹茶を加えたらまんべんなく混ぜる。
- 2.抹茶チョコができたら、ゆずゼリーの上に薄く隙間なくのせる。
- 3.冷蔵庫で1～2時間冷やしたら取り出し、メープルシロップをかけて完成！