

「かけがわ抹茶スイーツコンテスト2023」 優秀賞作品 「茶子〜フォンダンショコラ〜」



1個当たりの抹茶使用量



1.66
グラム

審査員のコメント

★抹茶の味が効いていて、白あんの優しい味が合っていました！

★抹茶の味が濃く、味にすごくこだわっていることが伝わる作品でした。

★白あんにゆずを加えたらもっとおいしくなると思いました！

材料

★生地
・ホワイトチョコ 90g
・掛川抹茶 10g
・砂糖 10g
・バター 30g
・薄力粉 70g
・卵(Lサイズ) 2個

★フィリング
・白あん 48g

<使用した型>
直径6センチ×高さ5センチの
容器(6個分)

作り方

1. ホワイトチョコを小さく刻み耐熱ボウルに入れる。
2. バターを①に入れ、600wの電子レンジで50秒加熱して溶かす。
溶けない時は、プラス10秒ずつして溶かしていく。
3. 卵を溶き、②のボウルに入れ泡立て器でよく混ぜる。
4. 抹茶、薄力粉、砂糖をまとめてふるいにかけて③のボウルに入れる。
粉っぽさがなくなるまで泡立て器でよく混ぜる。
5. 容器にバター(分量外)を薄く塗る。
6. 容器に生地を半分くらいまで入れる。
7. 白あんを8gずつに分けて、⑥の中央に入れる。
8. 白あんが隠れるように、容器の8分目まで生地を入れる。
焼き上がりに空気が入らないように、空気抜きをする。
9. 180度に予熱したオーブンの上段で10分加熱する。
10. 焼き上がったら、網に乗せて冷ます。
型から出して出来上がり。

★ポイント

食べる時に冷めていたら、電子レンジ600w10秒加熱すると、抹茶の匂いをより感じられ、中の生地がトロツとします。