

「かけがわ抹茶スイーツコンテスト2024」 優秀賞作品 「茶ンブラン」



1個当たりの抹茶使用量



1.12
グラム

審査員のコメント

★タルトのさくさく感、いちごの酸味、抹茶の苦みがはっきりしていてよかったです。
★白あんが入っているため、苦みだけが気になることなく、食べやすかったです！
★見た目、味のバランスも良く、ショーケースに並んでいたら「食べてみたい！」と思うような作品でした。

材 料(8人分)

★タルト生地
全卵 20g
粉糖 35g
無塩バター 35g
アーモンドプードル 20g
薄力粉 100g

★ダマンド
無塩バター 50g
粉糖 55g
アーモンドプードル 5g
薄力粉 10g

★抹茶モンブランクリーム
掛川抹茶 9g
白あん 75g
生クリーム 65ml
グラニュー糖 20g
蒸した芋 70g

★いちご
中に入れる用 8個
飾り付け用 1/6カット

★モンブランクリームの中
生クリーム 適量
いちごジャム 適量

作り方

★ダマンド

- 1.常温にもどしたバターに粉糖を加えて混ぜる。
 - 2.全卵を1/3ほど入れてホイッパーで混ぜる。
 - 3.混ぜたらもう一度全卵1/3を混ぜ、アーモンドプードルも小さじ1入れる。
 - 4.乳化したら残りの卵とアーモンドプードルを加えゴムベラで混ぜる。
 - 5.ふるった薄力粉を加えて混ぜれば完成。
- ※絞り袋に入れて空気を抜いた状態で冷やしておく

★タルト生地

- 1.バターを常温(液体状にならない程度)にもどし、ゴムベラで練る。
- 2.粉糖を加えてなじむまで混ぜる。
- 3.分離しないように2回に分けて常温にもどした卵を加えて混ぜる。
- 4.アーモンドパウダーを加えて混ぜる。
- 5.薄力粉をふるい入れて切るように混ぜる。
- 6.ラップに出して冷蔵庫で2時間ほど寝かせる。
- 7.強力粉をまぶし、生地を揉んでから、3～5mm程度の厚さに伸ばす。
- 8.生地を直径5cm、高さ2cmのタルトの型に入れる。
- 9.冷蔵庫で20～30分ほど休ませたら底面にピケをする。
- 10.いちごジャムを3mmくらい塗り広げ、ダマンドを8分目ずつ入れる。
- 11.170℃に予熱したオーブンで25～30分焼き、逆さにして冷ましておく。

★抹茶クリーム

- 1.抹茶に生クリームを少しずつ加え、ダマにならないように混ぜる。
- 2.白あんを少しずつ加え混ぜる。
- 3.芋は約10分ほど蒸し、温かいうちに裏ごしをして砂糖を加えて混ぜる。
- 4.裏ごしした芋が冷めたら、2の抹茶あんを入れて混ぜる
- 5.モンブラン用の金口がついた絞り袋に入れて冷蔵庫で冷やす。

★トッピング

タルトの上いちごをのせ、生クリームを山のような形になるようにのせる。
生クリームの上に抹茶クリームを絞り、いちごをトッピングしたら完成！