

茶

グリンティ ブラマンジェ ~いぶすきの“食”料理コンクール入賞作品~

微粉末茶を使って



材料（4人分）	
微粉末茶	大さじ1
粉ゼラチン	2.5 ~ 4 g
コーンスターチ	10 g
砂糖	35 g
牛乳	200 cc
生クリーム	35 cc

作り方
ゼラチンを水大さじ1に浸しておく。
コーンスターチと砂糖を鍋に入れ、牛乳を加え、木杓子で混ぜながら加熱する。コーンスターチに火が通ったら60位に冷まし、を入れてよく混ぜて溶かす。
ゼラチンが溶けたら生クリームを入れ、よく混ぜ、分量の1/3程度を別に分けておく。
残り2/3にお湯で溶いた微粉末茶を入れ、混ぜる。
水でぬらした容器に を流し入れ、30分程度冷やし固める。
が固まったら、 を流し入れ、更に冷やし固める

茶葉といりこのかき揚げ

茶の葉を料理に



材料（4人分）	
茶葉	大さじ2
かえりいりこ	30 g
薄力粉	1カップ
塩	3 g
揚げ油	適宜

作り方
薄力粉に塩と水を適宜加え、ゆるく溶き、衣を作る。
に茶葉とかえりいりこを混ぜて、スプーンですくって油で揚げる。