

# カテェネ 農食ツーマン 「抹茶」を使ったレシピ



## 抹茶のテリーヌ

濃厚チョコスイーツ  
抹茶の香りとスパイスで  
奥深い大人の味に



### ●おいしく作るポイント●



#### POINT 1

抹茶のダマがなくなるまで、泡立て器などで丁寧にすり混ぜます



#### POINT 2

卵白が熱で固まらないよう、ときどき湯煎から外しながら混ぜます。泡立てすぎるとなめらかな食感にならないので注意しましょう



#### POINT 3

型を天板に入れてから、そっとお湯を注ぐのがポイント

### 《材料 (18cmパウンド型1台分) 8人分》

- 生クリーム 100ml
- スパイス (お好みで)
  - ・ シナモンパウダー 小さじ1/2
  - ・ カルダモンパウダー 小さじ1/2
  - ・ クローブパウダー 小さじ1/2
- ホワイトチョコ 200g
- 無塩バター 50g
- グラニュー糖 50g
- 卵黄 (M) 2個分
- 卵白 (M) 2個分
- 抹茶 20g
- コーンスターチ 5g
- 飾り用抹茶 適量

### 《作り方》

1. オープンを150℃に予熱する。型にサラダ油 (分量外) を塗り、オーブンシートを敷いておく
2. 鍋に生クリームとお好みでスパイスを入れて沸騰直前まで温め、刻んだホワイトチョコと無塩バターの入ったボウルに注いで溶かす  
※ホールのスパイスを使用する場合は、漉 (こ) しながら加える
3. ボウルにグラニュー糖25gと卵黄を入れ、湯煎にかけながら白っぽくマヨネーズ状になるまで混ぜ、2に加える
4. 抹茶とコーンスターチを合わせてふるい、3に加えて混ぜる (Point1)
5. ボウルにグラニュー糖25gと卵白を入れて湯煎にかけながら泡立て、ゆっくり流れ落ちる程度のゆるいメレンゲを作り (Point2)、4に加えて混ぜ合わせる。用意した型に流し入れ、型を揺らすようにして空気を抜く
6. 天板に5の型、お湯を注ぎ (Point3)、150℃に予熱したオーブンで1時間蒸し焼きにする。15分経ったところでアルミ箔をかぶせる
7. 焼きあがったら粗熱がとれるまで冷まして型から外し、ラップをして形をととのえ、冷蔵庫で一晩寝かせる
8. 表面に飾り用抹茶をふりかけ、お湯で温めたナイフでカットする