

自家製シュー生地に、抹茶パウダーを加えて立てたホイップクリームを、そして濃厚な自家製抹茶アイスクリームを挟みました。仕上げに練乳と抹茶パウダーをかけて、甘さとほろ苦さのハーモニーが一度に楽しめる逸品になっています。

* レシピ *

シュー生地

- 50g of pancake mix flour
- 50g of unsalted butter
- 100ml of water
- 2 Eggs

Preparation:

- オーブンを 200°C (392° F) で予熱する。
- 天板(Baking tray pan)にクッキングシート(Parchment baking paper)を敷く。

1. 小さじ 1 杯の pancake mix flour、water、unsalted butter を耐熱ボウルに入れ、電子レンジ(1200W)で 2 分 15 秒加熱する。
2. ①に残りの pancake mix flour を入れ、ヘラで手早く練り混ぜる。その後、電子レンジ(1200W)で 20 秒加熱する。
3. 溶き卵を 3~4 回にわけて入れ、しっかり混ぜる。(生地の硬さを様子見ながら卵の量を調節してください。目安は、ヘラですくって生地が 3 秒かけて落ち、ヘラについている生地が三角形になるくらいです。)
4. ③の生地を絞り袋に入れ、天板に 8~9 等分に絞り分ける。絞り袋がない方は、スプーンですくってわけてください。
5. 生地に霧をたっぷり吹き、予熱したオーブンに入れ、175°C(347° F)で 25 分、その後 160°C(320° F)で 5 分焼いたら出来上がり。

Tips: オーブンはアメリカの家庭にあるものを使っています。日本製オーブンレンジのオーブン機能で作る場合は、火加減を少し強めにしてください。

焼いている最初の 25 分間は、絶対にフタを開けないこと。これが成功の秘訣です。シュー生地は焼いている最中の水蒸気によって膨らむためです。

* レシピ *

アイスクリーム

- 2 table spoons of green tea powder
- 70~80g of granulated sugar
- 200ml of heavy cream
- 3 eggs
- 2 table spoons of hot water

1. 抹茶パウダーと、80g のうち小さじ 1 杯の granulated sugar、そしてお湯を小さな容器に入れ、混ぜる。粉をよく溶かしてください。
2. ボウルに Eggs と①の残りの半分の granulated sugar を 3~4 にわけて入れ、eggs がもったりと白くなるまで混ぜる。
3. 別のボウルに生クリーム、残りの granulated sugar を入れ、八分立てにする。
4. ②に①を入れて混ぜたあと、③を入れ、かき混ぜないようにさっくり混ぜる。
5. 容器に入れ、冷凍庫で 5~6 時間以上冷やし固めたら出来上がり。