



ふじのくに
食の都 仕事人

地産地消
レシピ

藤枝産静岡抹茶のサクサククッキー



藤枝市岡部の茶葉のみを使用し、その品質の高さが各方面から評価されている藤枝産静岡抹茶は、お菓子作りにも最適。色鮮やかで香り高いこの食材を、藤枝市「パティスリー ジュー ドゥ ミュゲ」の中西利幸さんに料理していただきました。

作り方動画
公開中!

YouTube



栄養価
[3個分]

エネルギー:81kcal タンパク質:0.9g 脂質:5.4g
食塩相当量:0.1g (栄養価計算:県東部健康福祉センター健康増進課)

■材料【約65個分】

藤枝産静岡抹茶2.5g、無塩バター100g、粉砂糖30g、アーモンドプードル40g、塩1.5g、薄力粉120g、サラダ油5cc、白かりんとう30g **A**[藤枝産静岡抹茶1.0g、粉砂糖9g(混ぜあわせておく)]

■作り方 所要時間:約60分 ①白かりんとうをビニール袋に入れ麺棒で叩いて細く砕く ②抹茶とサラダ油を混ぜてペースト状にする ③常温に戻したバターを手でこね、粉砂糖を加え白っぽくなるまで混ぜたら、アーモンドプードル、塩、②を順に入れさらに混ぜる ④③に薄力粉を入れ粉感がなくなるくらいまで混ぜたら①を加えて混ぜる ⑤④を団子状(5gくらい)に丸め、クッキングシートを敷いたプレートに並べ160度のオーブンで20分~30分ほど焼く(様子を見ながらキツネ色の焼き目が付くくらいまで) ⑥⑤を常温まで冷ましたら**A**を絡めて出来上がり!

ポイント

- 抹茶とサラダ油を混ぜておくときッキーに色ムラがでず美しく仕上がります
- クッキーを完全に冷まさないとAが溶け出してしまうので要注意

②のポイント

⑥のポイント

仕事人
紹介



なかにし としゆき
中西利幸さん

藤枝市(旧岡部町)生まれ。「静岡ターミナルホテル(現・ホテルアソシア静岡)」で6年間勤務した後、渡仏しパティスリーやショコラトリーで修業を積む。その後「ホテルインターコンチネンタル東京ベイ」の立ち上げから携わるなど、いくつかのホテルのシェフを経て、2007年に独立開業。

パティスリー ジュー ドゥ ミュゲ
藤枝市岡部町内谷900-4
☎FAX 054(667)5104