

和風抹茶パンナコッタ

三重県多気郡 相可高等学校 榎本 あかね(15歳)

材料
(4人分)

[パンナコッタ]	
牛乳	150ml
生クリーム	50ml
グラニュー糖	30g
ゼラチン	4g
[抹茶パンナコッタ]	
牛乳	100ml
生クリーム	100ml
グラニュー糖	25g
抹茶パウダー	5g
ゼラチン	4g
[シロップ]	
砂糖	30g
水	20g
抹茶パウダー	1g
ゼラチン	1g
[白玉だんご]	
白玉粉	40g
絹ごし豆腐	40g
[仕上げ]	
生クリーム	50ml
抹茶パウダー	適量
つぶあん	60g

作り方

〈シロップ〉

1. 砂糖・水を合わせてレンジで加熱し、抹茶を加えてふやかしたゼラチンを溶かす。
2. 容器に入れて冷やし固める。

〈パンナコッタ〉

1. 牛乳(150ml)・生クリーム・グラニュー糖を鍋に入れ火にかける。グラニュー糖が溶けたら火を止め、ふやかしたゼラチンを加えて溶かす。
2. ボウルに氷水をあてながら1.をこす。とろみがついたら容器に流し入れて冷やし固める。
3. 1. 2.を再度繰り返し〈抹茶パンナコッタ〉を作る。抹茶パウダーは1.で入れる。
4. パンナコッタの上に抹茶パンナコッタを流し入れて冷やし固める。

〈白玉〉

1. 白玉粉に絹ごし豆腐を少しずつ加え、耳たぶ程の固さになるまで手で捏ねる。
2. 1つ10gずつ丸めて真ん中に窪みを作る。
3. 沸騰した湯で茹でる。浮き上がってきたら氷水の中に入れて冷やす。

〈仕上げ〉

1. 抹茶パウダーをふるう。
2. あんこ・白玉だんご2個を乗せる。
3. 泡立てた生クリームを絞る。



審査委員長のアドバイス

抹茶好きにはたまらない逸品。綺麗な3層にするためにシロップにもゼラチンを加えました。