

狭山茶アレンジレシピコンテスト (プロ部門 知事賞 受賞レシピ)



作品名 狭山茶クリームホーン

作り方

【クロワッサン生地】

狭山茶パウダーを練り込んだクロワッサン生地を仕込み、バターを生地に4つ折り×2回折り込みます。生地を薄く伸ばし、1cm×30cmにカットしホーン型に巻きつけます。最終発酵をとり、表面に卵液を塗り210℃のオーブンで10分焼成します

【狭山茶カスタードクリーム】

- ①卵黄と砂糖を混ぜます
- ②薄力粉と一緒にふるった狭山茶パウダーを①に合わせます
- ③40℃前後に熱した牛乳を②に少しずつ入れて合わせていきます
- ④③を濾しながら鍋に戻し弱火で混ぜながら熱していきま
- ⑤だんだんとクリームがとろりとしてきます。そのまま続けていくともったりとした感触になってきます。ここまでくればokです。バット等で冷蔵庫で冷やしてください。絞り袋等で焼成後のクロワッサン生地にたっぷりクリームを絞れば完成です！！

材料 ※15本分になります。

【狭山茶クロワッサン生地】

強力粉 300g バター 15g
生イースト 18g 狭山茶パウダー 10g
塩 6g 水 150g
砂糖 30g 折り込みバター 150g

この量より分量を減らしてしまうと、クロワッサン生地にバターを折り込む作業が現実的に厳しくなってしまいます。この分量で仕込み、当日焼く分のみをカットし、残りは乾燥しないようラップ等に包めば-5℃の冷凍保管で2～3日は持ちます。

【狭山茶カスタードクリーム】

卵黄 3個分 牛乳 300ml
砂糖 70g
薄力粉 50g
狭山茶パウダー 15g

狭山茶カスタードクリームも、この牛乳の量より少なくなると加熱した際に焦げ付いてしまう可能性がより高くなり、難易度がかなり上がります。

コメント

どうしたら「狭山茶」の魅力パンによって引き出せるかスタッフにより熟考し試作を重ねました！クロワッサン生地に練り込んだ狭山茶の風味はもちろん、鮮やかな緑色を見た目でも楽しんで頂けたらと思います！中に絞った狭山茶カスタードクリームは狭山茶の香りが強く出ており、サクサクとしたクロワッサン生地とも相性抜群です！