

【配量】

アーモンドパウダー.....	80 g	抹茶.....	30 g
粉糖.....	40 g	太白ごま油（白）.....	50 g
冷凍加糖殺菌卵黄.....	130 g	卵白.....	160 g
全卵.....	170 g	トレハ.....	55 g
J フォルテ 抹茶（ナリヅカコーポレーション扱い）.....	10 g	グラニュー糖.....	55 g

▼【製法】

① アーモンドパウダー、粉糖を混ぜ合わせる

▼② ごま油に抹茶を混ぜ合わせる

▼③ 卵白、トレハ、グラニュー糖でメレンゲを作る（立て過ぎに注意すること）



▶④ 卵類を合わせてJフォルテを加え、①を混ぜ合わせる（①～③）

※ メレンゲが立つ直前のタイミングで行う（抹茶と油分が結合して締まってしまうため）



抹茶香る 一押しスイーツ集

カラー
52ページ
参照

① 抹茶のプティガトー



抹茶の香りと味わいの伝え方を考え抜いた
パティゴとのヒントが満載のプティガトー！
水分で溶かした抹茶は香りと味を先に感じさせ、
油分で溶かした抹茶はそれらを持続させると藤田氏は語る。



* 其の巻 / 制作・協力 | 藤田浩司 (藤田ラボ / 兵庫・伊丹市)