



ふじのくに
食の都づくり仕事人

地産地消
レシピ

松崎桑葉茶のスフレチーズケーキ



栄養価
【1/7本分】

エネルギー:177kcal たんぱく質:3.8g 脂質:12.1g 食塩相当量:0.2g
(栄養価計算:県西部健康福祉センター健康増進課)

しずおか食セレクション



そうば
松崎桑葉茶(通年)

松崎産の桑の葉を粉末にした「松崎桑葉茶」は、農薬不使用で生産・加工され、まろやかな味わい。この食材を松崎町「樹果香味菓子 フランボワーズ」の土屋智揮さんに料理していただきました。

■材料【ケーキ型(縦17cm×横8cm×高さ6cm)2本分】松崎桑葉茶10g、クリームチーズ220g、グラニュー糖70g、卵黄(M玉)3個分、卵白(M玉)3個分、無塩バター30g、生クリーム(乳脂肪分45%)100g、薄力粉40g、ホワイトチョコレート15g、市販のスポンジケーキ適量(ケーキ型の底に厚さ1cmで敷く程度)、あんずジャム7g、粉砂糖8g

■作り方 所要時間約70分 ①常温に戻したクリームチーズにグラニュー糖30gを入れ、泡立て器で艶が出るくらいまで混ぜる ②生クリーム、ホワイトチョコレート、バターを入れた鍋を弱火に掛け、チョコとバターが溶けるまで温める ③①に卵黄を入れて混ぜる(様子を見ながら1つずつ入れて混ぜる) ④②に松崎桑葉茶6gを入れて軽く混ぜたら網で裏ごし。③に加えてしっかり混ぜる ⑤容器に卵白とグラニュー糖40gを入れメレンゲ状になるまでミキサーで攪拌 ⑥④に薄力粉を入れさっくり混ぜたら、⑤を2回に分けて混ぜ入れる ⑦ケーキ型にクッキングシートを敷き、底にスポンジケーキを入れて⑥を流し込んだら、湯を張ったバットに型を入れ、150℃のオーブンで40分ほど焼く。その後温度を160℃に上げ10～15分熱し、表面に焼き色を付ける ⑧⑦を型から取り出したら、上面にあんずジャム(鍋で熱して温めておく)をはけで塗る ⑨最後に松崎桑葉茶4gと粉砂糖を振り掛けたら出来上がり!

①のポイント:クリームチーズは塩分が少ないオーストラリア産がおススメ

⑧のポイント:焼きあがってから半日ほど冷蔵庫で休ませるとおいしく召し上がれます

作り方動画
公開中!

YouTube



仕事人紹介



つちや
土屋
ともき
智揮さん

松崎町出身。洋菓子店を営んでいた父の影響で高校卒業後、横浜市の人気店で9年間の修業を積む。その後、地元へ戻って店を引き継ぎ、現在11年。フルーツを中心に地場の素材にこだわった洋菓子で県内外のファンの舌を唸らせ続けている。

じゅかこうみがし
樹果香味菓子
フランボワーズ
松崎町宮内23

☎ 0558(42)1101

☎ 0558(42)1476