

ティーホリック

材料(22×7cm、1個分)

紅茶のフィユタージュ(パイ)生地

無塩バター	15g
薄力粉	75g
強力粉	50g
ティーパックの紅茶(アールグレイ)	1袋(2g)
紅茶の抽出液	60ml
水	100ml
紅茶の葉	10g
無塩バター(折り込み用)	70g

紅茶のバタークリーム

イタリアンメレンゲ	
卵白	60g(2個分)
グラニュー糖	60g
水	20ml
無塩バター	120g
紅茶液	
紅茶パウダー	5g
水	5g

ヘーゼルナッツ 28粒

作り方

A 紅茶の抽出液を作る。

- 1 紅茶の葉に一度沸かして冷ました水を入れて、室温で2時間ほど抽出する。
- 2 茶こしで漉して、冷蔵庫で冷やしておく。

B 紅茶のフィユタージュ(パイ)生地を作る。

- 1 薄力粉と強力粉、ティーパックの紅茶をあわせてふるっておく。
- 2 室温に戻した無塩バターを加え、指先でつぶしながらそばろ状にする。
- 3 冷やした紅茶の抽出液を加え、ゴムベラで切り混ぜてひとまとめにする。
- 4 ビニール袋にいれ、冷蔵庫で1時間以上休ませる。
- 5 折り込み用のバターを15×15cm程度に伸ばす。
- 6 4を20×20程度に伸ばして5を包み込む。
- 7 上下にめん棒で伸ばして、3つ折りにする。
- 8 90度回転して、同様にめん棒で伸ばして3つ折りにする。
- 9 冷蔵庫で1時間程度休ませる。
- 10 7、8を2～3回程度繰り返す。
- 11 2～3mm程度に伸ばし、オーブンの天板に入れて、上に天板を載せるなどして浮きすぎないように、200度で25分焼く。
- 12 冷めたら、22×7cmにカットする。

C 紅茶のバタークリームを作る。

- 1 室温に戻したバターをハンドミキサーで攪拌して、白っぽくなるまで空気をを十分に含ませる。
- 2 イタリアンメレンゲを作る。
 - (1) 小さめのなべにグラニュー糖、水を入れて火にかけ、沸騰させる。
 - (2) 卵白を液状の部分がなくなる程度まで泡立て、

(1)を加え、さらに泡立てる。

- 3 1にイタリアンメレンゲを少しずつ合わせる。

- 4 指定の分量で紅茶液を作り、3に少しづつ合わせる。

D カットした紅茶のフィユタージュ(パイ)生地に紅茶のバタークリームを搾り出し、ヘーゼルナッツを並べ、別のフィユタージュ(パイ)生地をのせる。

E Dをもう1度繰り返す。