

吉田 光一

埴町産特産品を利用した商品、喫茶メニューの充実として、メニュー開発を行なった。平成 26 年度受託研究報告書「埴町産農産物を利用した加工食品の開発（その 3）」で報告した、エゴマのタルトに改良を加えた。また、昨年度埴町産業祭で販売した新粉もち汁も提案する。次ページ以降にレシピを記した。

## エゴマのタルト

A・パート ブリゼ		A	
バター	80 g	① 台の上で薄力粉 砂糖 塩を軽く合わせ、冷たいバターを乗せスクッパーで刻むようにして合わせる。 ボウルに移し、卵黄と氷水を合わせたものを流し込みスパテラでざっくりと合わせ、冷蔵庫で休ませる。	② 台に打ち粉をして①を軽くまとめ、麺棒で型よりも少し大きい円に伸ばし、ピケして21cm タルト型にはめる。
薄力粉	120 g		
砂糖	1/2 T		
塩	ひとつまみ		
卵黄	1 個	② 台に打ち粉をして①を軽くまとめ、麺棒で型よりも少し大きい円に伸ばし、ピケして21cm タルト型にはめる。	B
氷水	40 c c		
*硬いバターを使用する		① 鍋にお湯を沸かし、エゴマをサッと湯通ししてザル上げし、乾かないように濡れタオルをかけておく。	
B・クレーム ダマンド		② バターを柔らかく、砂糖を2~3回に分けて入れ白っぽくなるまですり混ぜる。 卵を割りほぐし、少しずつ加え合わせる。(一気に入れると分離するので注意)	
バター	90 g	アーモンドパウダー 薄力粉を振るい入れ、ラム酒 バニラオイル エゴマを合わせる。 絞り袋に入れAに絞り、平らにしオーブンで焼く。 <b>※180℃で25分</b>	
砂糖	90 g		
全卵	1 個分		
アーモンドパウダー	100 g		
薄力粉	1 T		
ラム酒	1 T		
バニラオイル	少々		
エゴマ	50 g	④ 焼きあがったらジャムシロップを塗る	
*バターは室温に戻しておく。			
ジャムシロップ	適量		

I-3-3-2

「新粉もち汁（こんにゃく入り）」

吉田 光一

材料

もち

米粉 180g（こんにゃく 20g 戻し水 200ml）

作り方

1. こんにゃく粉に水を加え溶かし、15分程度置く。
2. 1を米粉と合わせ混ぜ合わせる。（少しやわらかくまとめる）
3. 直径3cmぐらいの棒状に伸ばし、1cmぐらいに切る。
4. お湯で10分程茹でる。



こんにゃく粉に対して、水10倍加える。  
米粉：こんにゃく粉の比率は9：1で計量する。