



バラの花

グリーンティーハチミツ米粉マドレーヌ〜ローズを浮かべたサンルージュティー〜

数年前、農研機構野菜茶業研究所と日本製紙グループ本社によつて共同育成された、新種の「サンルージュ」。新芽にアントシアニンを多く含み、紅色の新芽の様子が口紅を連想させることから命名されました。まだ市場には出てはいませんが、ほんの一握りだけ私もいただきました。

すると、どうでしょう。熱湯で抽出すると、水色が赤くなります。レモン果汁を落とすと、淡いピンク色に変わり、炭酸で割ればちよつとしたカクテル気分。アントシアニンは抗酸化作用や眼精疲労に注目されている成分で、今後様々な分野での利用が期待されます。

こういうおしゃれな茶葉が手に入ったときは、仕事はちよつと中断してティータイムといたしましう。せっかくだからお茶を使ったマドレーヌも焼いて、優雅で香り高いお茶の時間の始まりです。サンルージュティーにもバラを浮かべてみました。クレオパトラやマリー・アントワネットが大好きだったバラに思いを馳せながら、そんなひとときもいいですね。

作り方



- ① 米粉とベーキングパウダーは合わせてふるって、粉末茶を混ぜる。
- ② ボウルに卵を入れて、湯せんにかけて温めながら泡立て、途中で砂糖、蜂蜜を加え約2倍以上になるまで泡立てる。
- ③ バニラエッセンスを少々加え、①を加え混ぜて、ゴムベラで切るように混ぜ合わせる。
- ④ 湯せんで溶かした無塩バターと牛乳を入れ、生地を底から軽くふんわりと混ぜる。
- ⑤ マドレーヌ型に8分目程度生地を入れて、180度のオーブンで約12〜15分焼く。

*お茶に浮かべる花は食用として販売されているものをご使用ください。

材料(約16個分)

米粉	100g	蜂蜜	大さじ1・1/2
ベーキングパウダー	小さじ3/4	無塩バター	90g
粉末茶	大さじ1	牛乳	大さじ1
卵	2個	バニラエッセンス	
砂糖	70g		

料理のコツ

ポイント
粉末茶は米粉やベーキングパウダーなどとはじめに混ぜ合わせてムラを防ぎます。卵はきめ細かく仕上げるために湯せん立てにしましょう。サンルージュティーは、いただくときにレモン果汁を加えるとさらに色鮮やかになります。