

SOBA 茶 ホットケーキ

材料 4~5 枚分

ホットケーキミックス	200g
卵	1 個
濃いめに煮出したそば茶	100ml
ヨーグルト*	100g
SOBA茶殻	50g

バター	} お好みで
メープルシロップ・蜂蜜	
きな粉・黒蜜 (オススメ)	



作り方

- 1) 鍋に水とSOBA茶を入れ濃いめに煮出して冷ましておく (別記「SOBA茶の煮出し方」を参考に各材料量を調整)。SOBA茶殻は水をよく切っておく。
- 2) 卵・そば茶・ヨーグルトをボールに入れ泡立て器でよく混ぜる。
- 3) ホットケーキミックスを入れ混ぜ合わせる。
- 4) 生地の中にSOBA茶殻を入れ軽く混ぜ合わせる。
- 5) 熱したフライパンを一度ぬれ布巾で冷まし、弱火にかけサラダ油 (分量外) をごく薄くひく。
- 6) 丸くなるようにフライパンの中心に生地を落とす (レードル1すくいほど)。表面全体に気泡が出てきたら、裏返してさらに2分ほど焼く。
- 6) お好みでバター、メープルシロップや蜂蜜、きな粉と黒蜜などをかけてお召し上がりください。

*ヨーグルトはなくても美味しくできますが、入れるとしっとり・もちりの仕上がりになります。



おSOBAに珈琲ゼリー

材料 ゼリー用プラカップ5~7個分

濃いめに煮出したそば茶	400ml
濃いめにドリップしたコーヒー	400ml
砂糖	100g
アガー*	20g

シロップ・生クリーム・SOBA茶殻 お好みで

作り方

- 1) 砂糖とアガーをあらかじめよく混ぜておく。
- 2) 鍋に濃いめに煮出したそば茶 (別記「SOBA茶の煮出し方」を参考に各材料量を調整) と、濃いめにドリップしたコーヒーを入れ火にかける。沸騰直前で火を止める。
- 3) 2) が熱いうちに、1) を少しずつ投入しながらゴムベラでよく混ぜる。
- 4) 容器に注ぎ、そのまま1時間ほど置き、固まってから冷蔵庫に移し冷やす。
- 5) お好みでシロップや生クリームなどをかけ、SOBA茶殻をトッピングしてお召し上がりください。

*アガーは海藻から作られた凝固剤です。透明度・弾力性が高く、美しいゼリーに仕上がります。ゼラチンと違いふやかす等の手間がなく、固まってからは温度の影響による溶けもありません。液体に溶かす際ダマになりやすいです。あらかじめ砂糖とあわせてから、少しずつ投入するとうまく溶けます。ダマができてしまったら、4) の行程の前に一度ざるなどで漉してください。固さはお好みで増減を。



おSOBAに珈琲 アイสบックスクッキー



材料 各20~25枚分

①*おSOBAクッキー

薄力粉	100g
無塩バター	50g
塩	少々
グラニュー糖	25g
卵黄	1/2個

◎SOBA茶 15g

卵白 適宜
グラニュー糖 適宜

②珈琲クッキー

薄力粉	100g
無塩バター	50g
塩	少々
グラニュー糖	25g
卵黄	1/2個

◎珈琲粉 大きじ2

卵白 適宜
グラニュー糖 適宜

③*おSOBAに珈琲クッキー

薄力粉	100g
無塩バター	50g
塩	少々
グラニュー糖	25g
卵黄	1/2個

◎SOBA茶 10g

◎珈琲粉 大きじ1.5

卵白 適宜
グラニュー糖 適宜

作り方

- 薄力粉は振るっておく。
バターはボールに入れて室温に戻しておく。
卵黄を室温に戻してラップをかけておく。
- 柔らかくなったバターに塩とグラニュー糖を入れ、ゴムベラですり混ぜる。
- ハンドミキサーでグラニュー糖の質感が消え白っぽくふんわりするまでよくかき混ぜる。
- 卵黄を入れて、分離させないようによく混ぜる。
- ボールに薄力粉と、◎を一度に入れる。
ポロポロと粒状の固まりができる程度まで、ゴムベラを立て切るようにさっくりと混ぜる。
- ゴムベラで固めるようにまとめ、四角く平らにならしラップでくるみ冷蔵庫で1~1時間半ほど休ませる。
- 生地をこね空気を抜きながら直径3cmほどの棒状に伸ばしてラップに包む。
冷蔵庫でさらに1~3時間ほどしっかり冷やして固める。
- オーブンを200°Cで余熱。
- ラップを外し、生地全体に卵白を塗り、グラニュー糖を入れたバットに入れ転がす。
包丁で8mm~1cmの厚さに切る。
- オーブン用シートを敷いた天板に並べ、170°Cに設定し直した(余熱なし)オーブンで15~20分焼く。
焼き上がったなら天板をオーブンから取り出し冷ます。

*①③ 薄力粉をそば粉に変更するとそばの香りが際立ち、また違った食感も楽しめます。

おSOBAに珈琲 パウンドケーキ



材料	パウンド型 (約200×100×55mm) 1台分
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1/2*
バター	100g
砂糖	70g
塩	ひとつまみ
卵	M1個
濃いめに煮出したそば茶	40ml
SOBA茶殻	40~50g
珈琲粉	大さじ3~4

作り方

- 1) 薄力粉はベーキングパウダーとあわせてふるっておく。
バターはボールに入れて室温に戻しておく。
鍋に水とSOBA茶を入れ濃いめに煮出して冷ましておく(別記)。SOBA茶殻は水をよく切っておく。
卵は室温に戻して溶いておく。
型にオーブン用シートを敷いておく。
- 2) 柔らかくなったバターに塩ひとつまみと砂糖を入れ、ゴムベラですり混ぜる。
- 3) ハンドミキサーで砂糖の質感が消え白っぽくふんわりするまでよくかき混ぜる。
- 4) 3)に卵液を3~4回に分けて入れ、ツヤが出てもったりするまでハンドミキサーで攪拌する。
- 5) 薄力粉大さじ1を混ぜ、そば茶を入れよくかき混ぜる。
- 6) 残りの薄力粉を加えゴムベラで切るように混ぜる。
粉っぽさが残っている状態で、SOBA茶殻・珈琲粉を入れ、生地の空気感がなくならないよう底から持ち上げ上に乗せるように混ぜる。
- 7) オーブン用シートを敷いたパウンド型に流し入れ、真ん中を低く凹ませ、両端にかけてゆるく高くする。
2~3度20cmくらいの高さから落とし空気抜きをしてから、180°Cに余熱したオーブンで40~45分焼く。
- 8) 竹串をさして生地がついてこなければ焼き上がり。
すぐにパウンド型ごと1度20cmくらいの高さに持ち上げ落とし、焼き縮みを防止する。
- 9) オーブン用シートごと型から外しケーキクーラーに乗せて冷ます。
粗熱が取れたらオーブン用シートを剥がしラップで包むなどして乾燥を防ぎ、そのまま常温で保存する。
一日置くと生地が落ち着き食べ頃です。

*ベーキングパウダーはなくても可。



SOBA茶の煮出し方

材料 200ml分

SOBA茶*	30g
水	400ml

作り方

- 1) 鍋に水を入れ火にかけて沸騰させる。
- 2) SOBA茶を入れ強火で2~3分煮る。SOBA茶が水を吸うので、水の量が1/3~1/2程減ります。
- 3) もっと濃いそば茶を作りたい場合、さらに弱火で煮詰めてください(お好みで)。

*SOBA茶は煮て水を吸うと、膨らみ2~3倍くらいの重さになります。
煮出した後のSOBA茶殻は食材として再利用できます。
剥がれた皮が取りきれないほど出ますが、そのまま食べていただけます。

