

～福原愛の台湾パンケーキ～より  
台湾風ホットケーキ

レシピ監修 エコール 辻 東京 小野 達也 先生



厚みのある生地を高く積み上げ、トロフィーのように仕上げました。  
トッピングはたっぷりのタピオカとクリーム！  
どれからも紅茶が香るエキゾチックなパンケーキです。

材料 ～ ホットケーキ3枚分 (1人前) ～

<ホットケーキ生地>

卵白	60g	
グラニュー糖	40g	
塩	1g	
卵黄	40g	
牛乳	100g	
薄力粉	60g	
浮き粉	20g	小麦粉のでんぷん。製菓店などで入手可
粉末紅茶	1g(ひとつまみ)	
ベーキングパウダー	3g	
バター	20g	

<ブラックタピオカ>

黒タピオカ(乾燥)	50g	
水	1000ml	ゆで用
水	200g	調味用
ブラウンシュガー	100g	きび糖、黒糖などでも可
粉末紅茶	2g	

## <紅茶のクリーム>

生クリーム	200g	乳脂肪分42%のもの
グラニュー糖	25g	
紅茶粉末	1g	
濃い紅茶液	30g	下記参照

## <濃い紅茶液>

紅茶の葉	15g	番組ではアールグレイ使用
牛乳	150ml	

## 作り方

### Prepare 準備

- 牛乳を人肌程度に温めておく。
- 薄力粉、浮き粉、ベーキングパウダーをよく混ぜ合わせ、ふるっておく。
- バターを溶かしておく。
- オーブンを150℃に温めておく。
- アルミホイルで、高さ4cm、直径8、9、10cmの丸い型を作る。  
ボウルなど丸いものに巻いて形を整え、ホチキスで止める。

## ホットケーキを作る

### Step 1 ステップ1

ボウルに卵白とグラニュー糖、塩を入れ、泡だて器で角が立つくらいのメレンゲを作る。



### Step 2 ステップ2

卵黄を加え、泡だて器でさっくり混ぜ、人肌程度に温めた牛乳を入れ混ぜる。



### Step 3 ステップ3

粉類と紅茶の粉末を、ダマが無くなるように混ぜ合わせる。  
メレンゲに加えて、ねばりが出ないようにさっくりと混ぜ、最後に溶かしたバターを入れて混ぜる。



### Step 4 ステップ4

アルミホイルの型をオーブンシートを敷いた天板に並べる。  
リング型の内側に、幅4cmの帯状に切ったオーブンシートを入れる。



Step 5  
ステップ5

ふくらむため、型の高さ3分の2を目安に生地を入れ、150℃のオーブンで20～25分焼く。



ブラックタピオカを作る

Step 6  
ステップ6

黒タピオカと水を鍋に入れ、60分煮る。中身が透けて、柔らかくなったら、火を止める。



Step 7  
ステップ7

冷水で洗い、ざるで水気を切る。



Step 8  
ステップ8

別の鍋に水とブラウンシュガー、粉末紅茶を入れ、沸騰させる。そこに水気を切ったタピオカを入れ、10分程度煮る。



Step 9  
ステップ9

粒の芯まで柔らかくなっていれば、そのまま冷やして完成。

紅茶のクリームを作る

Step 10  
ステップ10

鍋に牛乳と紅茶の葉を入れて沸騰させ、濃い紅茶液を煮だす。こして紅茶の葉を取り除き、冷やしておく。



Step 11  
ステップ11

生クリームにグラニュー糖と粉末紅茶、ステップ10を30g入れ、泡だて器で流れる程度のもったりとした柔らかさまで泡立てる。



盛り付け

Step12

ステップ12

焼き上がったホットケーキを3枚重ね、紅茶のクリームとブラックタピオカをトッピングして仕上げる。



食べごろと保存方法

出来たてがお勧めです。