

Sesame Soy Milk Tea セサミンソイミルクティー



ごまと豆乳という、似たような素材で作るこのメニューは、ごまが香り高くコクがあって、どこか和風のほっこりとした味わい。ミネラル豊富な黒砂糖が、さらにコクを深くしています。ここでは白すりごまを使用していますが、黒すりごまでも構いません。

材料(二杯分)

■アッサム(CTC)	6g
■水	100ml
■豆乳	100ml
■すりごま(白)	小1
■黒砂糖	小1強

- 作り方
- 1 鍋に水を入れて火にかけて、沸騰したら火を止め、茶葉を入れて3分蒸らします
 - 2 豆乳、すりごま、黒砂糖を加え火にかけて、沸騰する寸前で火を止めます
 - 3 漉しながらカップに注ぎます



沸騰させるよ豆乳のタンパク質が凝固するので、火加減には気をつけましょう



材料(二杯分)

■ウバ(ブローケン)	6g
■湯	250ml
■ミルク	50~100ml
■ショウガ	スライス4枚
■黒砂糖	適宜

- 作り方
- 1 紅茶を淹れます
 - 2 温めたカップにスライスしたショウガを入れ、その上から紅茶を注ぎます。ここにショウガの搾り汁を加えると、さらにショウガの風味が強くなります
 - 3 ミルクとお好みで黒砂糖を加えます



スライスしたショウガを先にカップに入れておくことで、しっかりと香りが出ます

Ginger Milk Tea ジンジャーチャーミルクティー



血行を良くして体を温めてくれるショウガは、日本でも古くから使われている香辛料です。紅茶にも体を温める作用があるため、寒い時期に最適なのがこのふたつを組み合わせたジンジャーティー。それにミルクを加えて飲みやすく、そして栄養価も高めたのがこのジンジャーチャーミルクティーです。



Tè Romano テ・ロマーノ



濃いめのホットティーに同量のミルクを加えた濃厚な味わいのミルクティーに、きめ細かくホイップした生クリームと爽やかな香りのオレンジピールを加えた、デザート感覚のアレンジティーです。生クリームはよくホイップしてきめ細かく仕上げることので口当たりが良くなり、オレンジピールはなるべく細い千切りにすることで、香りが出やすくなります。オレンジの代わりにレモンを使っても良いでしょう。

材 料(二杯分)

■ティンブラ(フロックン)	6g	■ホイップ生クリーム	適量
■湯	160ml	■オレンジピール(皮)	少々
■ミルク	140ml		

作り方

- 1 オレンジの皮の部分だけを細かく切って、オレンジピールを作ります。オレンジの代わりにレモンを使っても良いでしょう
- 2 1分程度紅茶を蒸出したら、ミルクを加えて沸騰直前に漉し、ミルクティーを淹れます
- 3 漉したミルクティーをカップに注いだら、ホイップした生クリームを浮かべ、その上にオレンジピールを少々散りばめます



ホイップした生クリームを、搾りながらミルクティーの上に浮かべます



細く千切りにしたオレンジピールを生クリームの上などに散りばめます





Valentine's Chai バレンタインチャイ

インドのミルクティー「チャイ」にココナッツパウダーとチョコレートシロップを入れ、恋人同士のような甘い味に仕上げたバレンタインチャイ。アーモンド、ミルクと相性の良いフレーバーカードティーを使って淹れてもおいしくいただけます。甘い一時を過ごす2人のお供にピッタリのアレンジティーです。



材 料(二杯分)	
■ウバ(フロンク)	8g
■水	80ml
■ミルク	220ml
■ココナッツパウダー	適宜
■チョコレートシロップ	適宜

作り方

- 1 鍋に水を入れ、沸騰したら茶葉を入れます
- 2 煮出したらミルクとココナッツパウダー、チョコレートシロップを加え、沸騰する直前に火を止めます
- 3 漉しながらカップに注ぎます



ミルクを加え、ココナッツパウダーとチョコレートシロップを入れます

Chocolate Chai チョコレートチャイ



紅茶とココアの風味が調和した不思議な味わいのチャイ。ほのかなココアの苦みが加わったゴクのあるチャイに、甘いホイップクリームと香ばしいスライスアーモンドをトッピングしていたできます。アーモンドの代わりにピスタチオでも良いでしょう。

材 料(二杯分)	
■アッサム(CTC)	8g
■湯	80ml
■ミルク	220ml
■ココアパウダー	小2
■グラニュー糖	適宜
■ホイップ生クリーム	適宜
■スライスアーモンド	少々

作り方

- 1 茶葉を煮出したらミルクを加えます
- 2 1にココアパウダーとお好みでグラニュー糖を加え、沸騰する直前に火から下ろします
- 3 漉しながらカップに注ぎ、ホイップクリーム、ココアパウダー、アーモンドを乗せます



茶葉を煮出したら、ミルクとココアパウダー、お好みでグラニュー糖を加えます



ホイップ生クリームを乗せ、その上にココアパウダーとアーモンドを乗せます



Cinnamon Milk Tea シナモンミルクティー



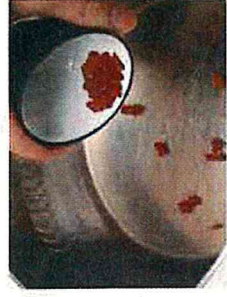
シナモン独特の甘い香り、香りが食欲を誘い、体を温めてくれるシナモンミルクティー。市販のシナモンパウダーをふりかけても簡単にできますが、たまには一手間加えてシナモンスティックから作って、本格的な味を楽しみましょう。しっかりと風味が出るようにシナモンスティックを細かくしてから煮立たせることがポイントです。ミルクを加えたら沸騰させないように気を付けましょう。

材料(二杯分)

■ウバ(ブローケン)	8g	■ミルク	220ml
■水	80ml	■シナモンスティック	1/2本

作り方

- 1 鍋に水を入れ、シナモンスティックを細かく砕いて入れ、火にかけます
- 2 沸騰したら弱火にして1分間煮立たせます
- 3 火を止めて茶葉を入れます。葉が開いたらミルクを加えて再び温め、沸騰しそうになったら火を止めます
- 4 濾しながらカップに注ぎましょう



鍋に水を入れ、その中に細かくしたシナモンスティックを入れます



火にかけて沸騰したら、弱火にして1分間煮立たせ、風味付けをしましょう



Ginger Chai ジンジャーチャイ



食欲を増進したり冷え性を改善してくれるほか、様々な薬効成分が含まれ、古くから重宝されてきたシヨウガ。そのシヨウガの成分がたっぷり染み込んだ、楽しい日にお薦めのジンジャーチャイ。茶葉、スライスシヨウガ、ミルクの順番で入れます。グラニュー糖を入れると、お子さんでもおいしく召し上がれます。

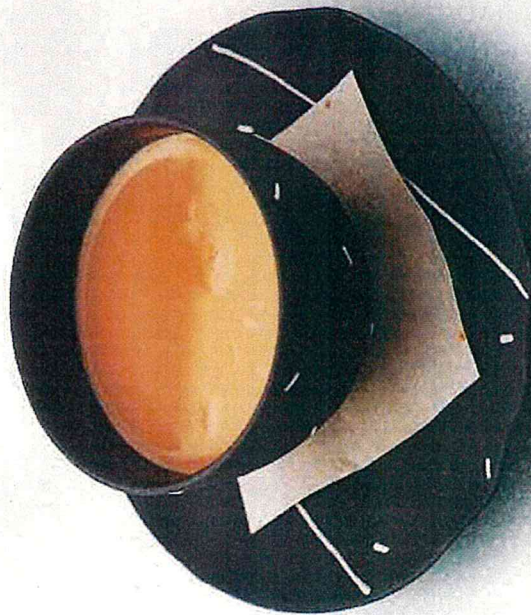
材 料(二杯分)	
■アッサム(CTC)	8g
■水	120ml
■牛乳	220ml
■シヨウガ	スライス2~3枚
■グラニュー糖	適宜

作り方

- 1 シヨウガは皮をむいて、2mm幅にスライスします
- 2 鍋に水を入れて火にかけて、沸騰したら火を止めます
- 3 スライスシヨウガと茶葉を入れて2分程蒸らします。茶葉が開いたら、ミルクとお好みでグラニュー糖を加え、再び煮出します
- 4 沸騰直前に火を止め、漉しながらカップに注ぎます



沸騰したお湯に茶葉を入れたら、スライスシヨウガを入れます



材 料(二杯分)

■ウバ(ブロック)	6g
■湯	250ml
■ホイップ生クリーム	適宜
■グラニュー糖	適宜
■スライスアーモンド	少々
■クラッシュピスタチオ	少々
■シナモンパウダー	少々

作り方

- 1 紅茶を淹れます
- 2 カップに紅茶を注ぎ、その上にホイップ生クリームを浮かべます
- 3 クリームの上にスライスアーモンド、クラッシュピスタチオ、シナモンパウダーをのせます。グラニュー糖はお好みで



カップに紅茶を注いだら、ホイップした生クリームを浮かべます

European Spice Cream Tea 欧風スパイスクリームティー



生クリームとシナモンのスイートな風味が広がる、ティータイムにピッタリの紅茶。スコーンやクッキーなどのお菓子と合う、ちょうどいい甘さです。ナッツ類は軽く炒ってからトッピングしてもおいしく召し上がれます。シナモンパウダーの代わりにココアパウダーを使ったり、自分好みにアレンジしてみるのも良いでしょう。



Tè Cappuccino テ・カプッチョ



エスプレッソにスチームドミルクを加えたカプチーノの紅茶版で、きめ細かく泡立てたミルクが口の中でふわっと広がる、なんとも口当たりの良いアレンジティーです。スチーマーで泡立てると本格的ですが、ハンドティータイプの泡立て器でも、充分ふわっとした泡が作れます。泡を消さないように静かに注ぎましょう。

材 料(二杯分)

紅アッサム(CTC)	8g
湯水	80ml
蒸ミルク	220ml
蒸カルダモンパウダー	小さじ1/2

作り方

- 1 鍋に水を入れ、火にかけてます
- 2 沸騰したら火を止め、茶葉を入れます
- 3 茶葉が開いたら、ミルクとカルダモンパウダーを加えて点火し、沸騰直前に火を止めます
- 4 漉しながらカップに注ぎます



茶葉が開いたらミルクとカルダモンパウダーを加え、ひと混ぜします



Chai チャイ



インドの代表的なミルクティーといえば、ミルクで茶葉を煮出してスパイスを加えたチャイ。本場では茶葉を直接ミルクで煮出して、砂糖をたくさん加えるとても濃厚な味ですが、ここでは茶葉のエキスをしゅっかりと出すためにミルクを後から加えます。グラニュー糖もお好みで加えて、甘さを調節すると良いでしょう。

材 料(二杯分)

紅ティンブラ(ブローケン)	6g
湯水	120ml
蒸ミルク	100ml
蒸シナモンパウダー	少々

作り方

- 1 紅茶を淹れます
- 2 鍋にミルクを入れ、泡立て器で泡立てながら温めます
- 3 ホットティーをカップに注ぎ、その上に泡立てたミルクをそっと注ぎます。お好みでシナモンパウダーをかけましょう



ミルクを注ぐときは、泡が消えないように注ぎながらそっと注ぎましょう

