

第5回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

メニュー名

花束のタルト

氏名: 藤沢 唯

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

大切な家族に込めて作りました。

つらい時いつもそばにいてくれるのが家族です。だから家族が好きなケーキにフルーツで花を作って花束にしました。

このタルトで日頃の感謝を伝えられたら嬉しいです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	
●タルト生地			
薄力粉	80g	①室温に戻しておいたバターを泡立て器でクリーム状になるまで練る。 ②①に砂糖を加え、白っぽくなったらOK。さらに卵黄を加え、よく混ぜる。 ③薄力粉を振るいにかけて混ぜ、生地が滑らかになるまで練る(薄力粉は少し残す)。 ④ラップに包んで冷蔵庫で1時間休ませる。 ⑤冷蔵庫から取り出し、残りの薄力粉を少し混ぜ練りこむ。 ⑥生地を3mmに薄く伸ばし、型にかぶせる。 ⑦170℃に予熱し、170℃で20分焼き完成。型から出し、冷やしておく。	
バター	40g		
卵黄	2個		
砂糖	30g		
●塩クリームチーズ			
レモン汁	大さじ3		①【A】を混ぜ、そこにレモン汁を入れて混ぜ、次に塩を加え混ぜる ②冷蔵庫に入れておく
塩	適量		
クリームチーズ	100g		
生クリーム	100g		
砂糖	30g		
●カスタードクリーム			
生クリーム	50g	①【B】を入れて白っぽくなるまでよくすり混ぜ、薄力粉を混ぜる(粉は振るわなくてもよい)。 ②鍋に【C】を入れ、沸騰直前まで温め②に混ぜ、だまにならないよう手早く混ぜる。 ③②を濾し、鍋に戻して中火で素早くかき混ぜる。焦げやすいのヘラを大きく回す。 ④しばらくすると固まってくるので、火を弱めそのまま加熱する。粘りが収まり、すくうとスプーンと落ちていく硬さにする。 ⑤生クリームを固めに泡立て、混ぜ合わせて完成。冷蔵庫で冷やしておく。	
薄力粉	10g		
【B】			
卵黄	1個分		
砂糖	27g		
バニラエッセンス	適量		
【C】			
バニラエッセンス	適量		
牛乳	116g		
●仕上げ			
オレンジ	2個	①いちごのへたを切り落とし、縦に薄く切る。何枚も重ねてバラの形にしていく。 ②オレンジの皮をむき、リンゴの皮をむくように切っていく。バラになるように重ねていく。 ③グレープフルーツ・キウイも同様にカットし重ねていき、ブルーベリーなど飾り、完成。	
イチゴ	7粒		
グレープフルーツ	1個		
キウイ	1個		
ブルーベリー	5粒		