

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

生チョコタルト -いちごウサギのせ-

氏名: 畠山 杏菜

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

母に感謝の気持ちを込めて作りました。いつも家族のために仕事や家事を頑張ってくれる優しい母です。お菓子作りが好きでよく作ってくれていた母ですが、最近仕事で疲れているので母の好きなチョコレートをふんだんに使ったタルトにしました。見た目いちごでうさぎを作り、楽しくかわいらしくしました。母が笑顔になってくれると嬉しいです。



| 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 47g アーモンドプードル 7g 砂糖 10g サラダ油 適量 アーモンド 12g 【A】 バター(常温に戻す) 17g 卵黄 7g 塩 ひとつまみ バニラエッセンス 少々 | | ①薄力粉アーモンドプードル、砂糖をふるってひとつのボウルに入れておく。 ②①のボウルにAを入れ、ひらでひと塊りになるまで混ぜる。 ③②をラップで包み、冷蔵庫で10分程休ませる。 ④タルトの型をはずしやすくする様、キッチンペーパーで油を塗り、③を棒で延ばしタルト型にかぶせ、指で詰めていく。(生地が固くてポポロポロしてもしっかり詰めればOK) ⑤ふくらまないようにフォークで全体に穴をあける。 ⑥180℃に予熱したオーブンで、15～20分様子を見ながら焼く。 粗熱が取れてから型から外し、お皿にのせて、砕いたアーモンドをしきつめる。 |
| ●生チョコ ビターチョコレート 77g 生クリーム 67g | | ①生クリームを鍋に入れ沸騰手前まで温め、細かく割ったチョコレート入れる。 ②完全に溶けるまでゴムべらで混ぜ、溶けきったら粗熱をとってからタルト生地流し、冷蔵庫に入れる。 |
| ●飾り いちご 3粒 ホワイトチョコレート 10g ビターチョコレート 10g アーモンド 5粒 粉糖 適量 | | ①2種類のチョコレートはそれぞれ湯煎にかけ、コルネに詰め、クッキングシートの上にビターチョコレートで花やハートの縁を描き、固まるまで待つ。 ②縁のチョコレートが固まったら、ホワイトチョコレートを上からかけ、冷蔵庫で冷やす。 ③いちごはヘタを取り、2粒だけ4枚ずつのスライスにし、そのうちの2枚はハート型に切る。 |
| ●アイシング 卵白 3g 粉糖 30g 食紅・赤 少量 | | ①卵白と粉糖を泡立て器でよく混ぜ、ツヤツヤにできたら食紅を少量(つまようじの先につくくらい)入れ混ぜ、コルネに詰める。 |
| ●デコレーション | | ①タルトを冷蔵庫から出し、中央にウサギイチゴを置き、それを囲うようにいちごを飾る。 ②タルトの縁にアーモンドをさし、粉糖をかけ、飾りのチョコレートをウサギに持たせたり、まわりにさしたり飾り付ける。 ③タルトの縁にまるくアイシングでデコレーションして完成。 |