

メニュー名

お菓子に込めた感謝の気持ち

学校名: 千葉県立木更津東高等学校

氏名: Mさん

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～
私からのメッセージ

ティラミスには、「私を元気付けて」という意味があるので辛い時、いつも元気付けてくれる父に、これからも宜しくお願いしますと言う意味を込めました。そして、ティラミスの上にピンクと白のバラを飾りました。ピンクのバラには「感謝」、白いバラには「尊敬」、普段言えない事を花言葉に込めました。果物には、パイナップルに苺を組み合わせる事で、疲労回復の効果があるので、いつも頑張っている父へ贈ります。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
●タルト (パート・シュクレ) 製菓用薄力粉 140g 無塩バター 60g グラニュー糖 35g 卵黄 1個 アーモンドプードル 15g バニラペースト 2g チョコレート 50g		準備: バターを常温にし、卵を卵黄と卵白に分けておく。 ①バターにグラニュー糖を加え、白っぽくなるまで混ぜる。 ②①のボウルに卵黄を数回に分け入れ混ぜ、バニラペーストを加える。 ③アーモンドプードルを粗目の篩でふるう・製菓用薄力粉を細かめの篩でふるったものとあわせる。 ④①のボウルに③の粉類を入れ、切るようにさっくり混ぜる。 ⑤④の生地をラップorOPPシートにはさみ その上から伸ばし棒で3mmのアクリルルーラーにそって均一に伸ばす。 ⑥伸ばした生地をできるだけ破らないように、シルパットにのせたセルクル型にのせる。 破れてすき間がきでた所に生地をうめる。 あまった生地はセルクル型の周りで適当な大きさに並べる。 ⑦180℃に予熱したオーブンで15分焼く。型をはずし、5分焼く。 ⑧あら熱をとったタルトに湯せんでとがしたチョコレートを内側にハケでぬり、かわかす。	90
●ティラミス 生クリーム 100cc クリームチーズ 100g マスカルポーネ 50g 細目グラニュー糖 35g レモン汁 3滴		①ボウルに生クリーム入れ、8分立てによく泡立てる。 ②別のボウルにクリームチーズ、マスカルポーネ、細目グラニュー糖を合わせ良く混ぜる(クリーム状)。 ③②のボウルに①で泡立てた生クリームを合わせ、よく混ぜる。 ④レモン汁を入れ、ムラなく混ぜる。	1分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
●コーヒーシロップ (ティラミスの間の生地) インスタントコーヒー 小2 お湯 大3		①インスタントコーヒーの中にお湯を入れる。 ②タルト作りであまった(焼いた物)生地を少し粗めにくだき、①のシロップにつけ、混ぜる。	
●フルーツカット パイナップル 1/4個 いちご 1/3パック		①パイナップルは、頭を切り、4等分にし、革をむき、好きな大きさにカットする。 ②苺はへたがついたまま、半分、1/4、まるごとと3種の大きさに使う。	
●バラ ティラミスのあまり生地 適量 食紅 少量		①あまったティラミス生地の半分に食紅でピンク色にする。 ②バラの口金で白とピンク色の2種類のバラを絞る。	

材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
●飾りつけ ココア 粉糖 ホワイトチョコレート チョコペン	適量 適量 適量 適量	①タルトに2/5までティラミス生地を流し、ならす。 ②3/5の所までコーヒーシロップつきの生地をひく。 ③タルトいっぱいティラミスの生地を流し込み、ココアを一面にふるいまぶす。 ④ティラミスタルトの上に、余ったティラミス生地で作ったバラ(ピンクと白)を並べ、その横に、カットしたパイナップルといちごを並べる。その上に軽く粉糖をまぶす。 ⑤ストーンプレートにタルトをおき、フルーツを並べチョコペンでメッセージを書く。