

メニュー名

# りんごのタルト

学校名: 茨城県立水海道第二高等学校

氏名: N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

毎日ごはんを作ってくれたり、送り迎えをしてくれたりと、いつもお世話をしてくれるリンゴ好きの家族に、感謝の気持ちを込めて作りました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
<b>●タルト台</b>			
ホットケーキミックス	75g	①ホットケーキミックスと生クリームを混ぜる。 ②①を2等分にし、2つのアルミケースに2mmほどの厚さになる様押し込みながら入れ、オーブンで170℃、20分ほど焼く。 ③②が冷めたらふくらんだ部分をカットし、平らにする。	60分
生クリーム	50g		
<b>●りんごの準備</b>			
りんご	1個	①りんごを縦に4等分にして種を取り、さらに横に2等分にする。 ②鍋にバターを入れて火にかけ、溶けたら①を加えてしんなりするまで炒める。りんごの色が悪くならないように、レモン汁を加えても◎ ③グラニュー糖を加え、さらにサッと炒める。	【分
バター	5g		
グラニュー糖 (レモン汁)	10g 少量		
<b>●デコレーション</b>			
生クリーム	適量	①生クリームをたて、タルト台に絞る。 ②りんごを4つバランスよくのせ、プリッツで枝、ミントで葉を作り完成。	※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
プリッツ	適量		
ミント	適量		