

メニュー名

appreciationタルト

学校名: 長野女子 高等学校

氏名: 榎 理沙

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

家族のみんなに感謝の気持ちを込めて appreciationタルトを作りました。

親には送り迎えをしてもらい毎朝、お弁当を作ってくれます。親と喧嘩をいっぱいしたりして最後になんで喧嘩したんだろうって後悔します。

後悔をいっぱいしているので家族に appreciationタルトを送りたいと思います。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
●タルトの生地 薄力粉 無塩バター 粉糖 卵黄	60g 35g 25g 1個	①ボウルに粉糖と薄力粉をふるい、バターを入れて切るように混ぜる。
●りんごのバラ りんご 水 レモン汁 砂糖	2分の1 100cc 少々 小さじ2	②①が粉々になったら卵黄を加えて、さらに混ぜ粉っぽさがなくなったらラップに包んで冷蔵庫に入れておく。
●レモンクリーム 卵 レモン汁 グラニュー糖 無塩バター 粉ゼラチン	1個 26g 50g 45g 一袋	③溶いた卵、レモン汁、グラニュー糖、無塩バターをすべて鍋に入れ弱火で、沸騰しとろみがつくまで混ぜ、沸騰したら火を止めゼラチンを入れる。すばやく混ぜる。
●いちごソース いちご 砂糖	4個 10g	④③を裏ごししてボールに入れ、水で冷やしながらか少し固まるまで混ぜる。
		⑤オーブン180度に予熱しておく。
		⑥タルト生地を2等分にして3～4mmの厚さに伸ばし、型に入れる。はみ出した部分は切り取る。
		⑦オーブンで15分～20分焼き冷ます。
		⑧生地の中に④を流し込む。
		⑨りんごをスライスし、りんごは水、砂糖、レモン汁を入れた鍋で5分ほど煮る。
		⑩もう一つの鍋にいちご、砂糖を入れいちごをスプーンでつぶし煮こむ。
		⑪りんごはバラの形に成形しタルトの上に乗せ、いちごソースは皿の上にとらしたら完成。