

メニュー名

感謝の夫婦タルト

学校名: 宮城県泉館山 高等学校

氏名: 大友 諒

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

いつもお世話になっている両親に感謝を込めて作りました。生まれてから16年間、僕のことを支え続けてくれた両親です。健康に良い豆乳やてん菜糖、そして二人の好きなずんだやベリーをふんだんに使って作りました。盛り付けも二人をイメージして盛り付けました。

このタルトを食べて、二人が笑顔になったら、嬉しいです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
生地		
小麦	160g	① 常温のバターに砂糖を数回に分けて入れて混ぜる。 ② よく混ぜたら卵を二個入れてさらに混ぜる。小麦を加え、ボウルから離れるまで混ぜる。 ③ 生地を袋に入れ休ませる。休ませたら、袋に入ったまま綿棒でのばす。 ④ 型に生地を入れ、予め200度に予熱しておいたオーブンで重しを乗せ15分ほど焼く。
バター	90g	
卵	2個	
砂糖	60g	
豆乳カスタードクリーム		
豆乳	200g	⑤ 鍋に、卵黄、てん菜糖、バニラエッセンス、薄力粉を入れよく混ぜる。 ⑥ 豆乳を加え、さらに混ぜる。混ぜたら、中火～弱火で加熱する。 ⑦ 焦げ付かないように、ゴムベラでしっかり混ぜる。トロツとしてきたらボウルに移し、 ⑧ 粗熱を取る。粗熱が取れたら、冷蔵庫に入れ冷やす。
薄力粉	10g	
卵黄	1個	
バニラエッセンス	適量	
てん菜糖	30g	
ずんだ		⑨ 茹でた枝豆を裏ごしする。裏ごしした枝豆に砂糖、水を加えよく混ぜる。
枝豆	70g	
水	大さじ1	
砂糖	35g	
飴細工のカゴ		⑩ 水に砂糖を加え、煮詰める。 ⑪ ⑩が黄色っぽくなってきたら、火を止め、フォークですくい、上から散らすように垂らして、カゴ状の飴細工を作る。
砂糖	100g	
水	150g	
盛り付け		⑫ 皿に、飴細工をのせる。両方の記事にカスタードクリームをぬる。 ⑬ 片方にはずんだ、もう片方には、ブルーベリー、ラズベリー、ストロベリーを盛り付けて、完成。
ストロベリー	適量	
ブルーベリー	適量	
ラズベリー	適量	