

第8回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 申込用紙

第8回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理  
番号

3217

メニュー名

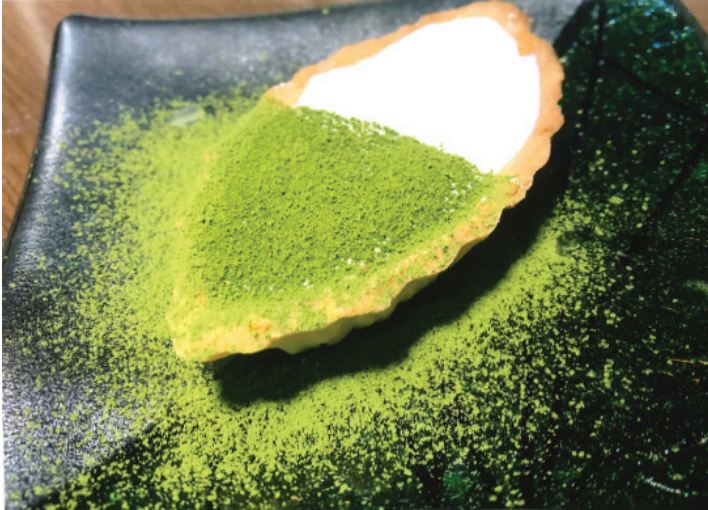
抹茶のクリームチーズタルト

学校名: 長野県上田千曲 高等学校

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

毎日お世話になっている甘いものが好きな母に  
毎日の感謝とこれからも元気でいてほしいという  
思い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
(タルト生地)		(タルト生地)	150 分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
バター	15g	① ボウルに室温にもどしておいたバターと粉糖を入れて混ぜ、卵黄を加えてさらに混ぜる。	
粉糖	8g	② ①に小麦粉を加えて混ぜて丸くまとめて取り出し、ラップなどで包み冷蔵庫で30分くらい寝かせる。	
卵黄	5g	③ ラップなどではさんでめん棒でのばす。	
小麦粉	30g	④ タルト型にセットしピケをして170℃のオーブンで15分ほど焼く。溶きほぐした卵白をはけで塗り、さらに2分焼く。	
卵白	適量	(抹茶のチーズクリーム)	
[抹茶のチーズクリーム]		⑤ ボウルにクリームチーズを入れてよく練り、牛乳を混ぜ砂糖と抹茶をふるい入れさらに混ぜる。分量の水でふやかしたゼラチンを加える。	
クリームチーズ	25g	⑥ 別のボウルに卵白と砂糖を入れて湯せんにかけて泡立てて、九分立てのメレンゲにする。	
牛乳	8g	⑦ ⑤に七分立ての生クリームを合わせる。⑥のメレンゲを2回に分けて入れ泡をつぶさないように合わせる。(入れる前にもう一度泡立てる)	
砂糖	5g	(飾り用生クリーム)	
抹茶	小さじ1/2	⑧ ボウルに生クリームと砂糖を入れ七分立てくらいにする。	
ゼラチン	1g	(仕上げ)	
水	5ml	⑨ 冷めた④に⑦を流し込んで冷蔵庫で冷やし固める。	
卵白	8g	⑩ ⑧を表面に流してみどりの部分が見えないように覆い、半分の面に茶こしを使って抹茶をかける。	
砂糖	4g		
生クリーム	17g		
[飾り用生クリーム]			
生クリーム	25ml		
砂糖	小さじ1/2		
抹茶	適量		