

# 第10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 RY1035

メニュー名

ビタミンたっぷりジンジャータルトケーキ

学校名/氏名

神奈川県立新羽高等学校

M・A



PR文

今年コロナが流行ってしまい、私の兄妹は重症化する可能性がある人なので、不要不急な外出は出来ず、今年は一年、指で数えられるくらいしか遊べてなくて、ストレスも不満も溜まっているようで…でも、何も言わずに我慢していて、少しでも免疫力を上げて、収束するまでかからないように手助けできたらと思って、兄妹の大好きなタルトケーキを作りました！

調理時間

89 分

※調理時間は2名分を作る合計の調理時間

工程名	材料・分量	作り方と調理のポイント
1 ジンジャークッキー	<ul style="list-style-type: none"> <li>薄力粉(160g)</li> <li>砂糖(40g)</li> <li>ベーキングパウダー(小さじ2)</li> <li>塩(小さじ4分の1)</li> <li>※ホットケーキミックス(200g)で代用可能</li> <li>無塩バター(50g)</li> <li>砂糖(20g)</li> <li>卵(1個)</li> <li>おろし生姜(10g)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>※ホットケーキミックスを使う方は③まで飛んでください。</li> <li>①薄力粉をしっかりとボウルにふるい入れます。</li> <li>②その他の砂糖(40g)とベーキングパウダー、塩を混ぜ入れ、粉の完成。</li> <li>③溶かしたバター、砂糖(20g)、卵を混ぜます。</li> <li>④③のボウルにおろし生姜を入れて混ぜます。 ☆生姜の味が固まらないようにしっかり混ぜる。</li> <li>⑤④のボウルに①の粉(ホットケーキミックス 200g)を入れて混ぜます。</li> <li>⑥まとまったら、生地をラップで包んでサラララップなどで挟んでサララップみたいな形にする。そのあと冷凍庫で10分位冷やします。☆冷やすことで生地を切るときに切りやすくなる。</li> <li>⑦冷凍庫から取り出し、1cm位の薄さで切って、クッキングシートを敷いた天板に並べます。</li> <li>⑧180℃で予熱したオーブンで15分焼きます。☆オーブンによって異なるので注意しながら焼く</li> <li>⑨冷まして完成。</li> </ul>
2 ジンジャータルト生地	<ul style="list-style-type: none"> <li>ジンジャークッキー(200g)</li> <li>無塩バター(25g)</li> <li>*牛乳(少々)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①ジップロックなどにクッキーを入れて細かく潰す。</li> <li>②その袋の中にバターを入れて、よく揉む。☆硬すぎると、型につけにくいので注意！また、バターを入れても少し硬い場合は、牛乳を少し入れるのもあります。</li> <li>③型に入れて、スプーンや手などを使って押しつけて完成。</li> </ul>

3	クレーン・ダイヤモンド	<ul style="list-style-type: none"> <li>・無塩バター(60g)</li> <li>・グラニュー糖(50g)</li> <li>・卵(1 個)</li> <li>・アーモンドパウダー(60g)</li> </ul>	<p>①バターを柔らかくしておきます。そこにグラニュー糖をすり混ぜながらさらに卵を加えて混ぜます。☆全て泡立てるのではなく、すり混ぜるようにして混ぜる。空気が入りすぎると膨らむので注意。</p> <p>②ふるったアーモンドパウダーを加え混ぜます。</p> <p>③作っておいたジンジャータルト生地に流し入れ、180℃で 35 分ほど焼きま す。冷やして完成。</p>
4	チーズクリーム	<ul style="list-style-type: none"> <li>・クリームチーズ(100g)</li> <li>・砂糖(45g)</li> <li>・生クリーム(100g)</li> <li>・レモン汁(小さじ 2 分の 1)</li> </ul>	<p>①クリームを耐熱ボウルに入れて、レンジ 600W で 10 秒チンする。泡立て器で混ぜ合わせて滑らかにする。</p> <p>②別のボウルに砂糖、生クリームをいれて氷水を入れたボウルに当てて、泡立て器で 7 分立てになるまで泡立てる。☆7 分立てで…ツノが立たず筋が残る くらいの状態</p> <p>③生クリームのボウルにクリームチーズ、レモン汁を入れて、用途に合わせて泡立てたら完成。</p>
5	果物類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・りんご(1 個)</li> <li>・オレンジ(1 個)</li> <li>・キウイ(2 個)</li> </ul>	<p>①りんご、オレンジ、キウイを輪切りにする。それを半分に切る。衛生的なことを考えて、皮は切り捨てる。</p>
6	白桃のバラ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・白桃缶(1 個)</li> </ul>	<p>①桃を薄切りにして、バラの大きさを考えながら横に重ねながらスライドさせる。</p> <p>②端からクルクルと巻いて、形を整えたら完成。</p>
7	ナパージュ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・白桃缶(1 個)</li> </ul>	<p>①耐熱容器に粉ゼラチン、水を入れてふやかす。</p> <p>②ふんわりとラップをして 600W のレンジで 30 秒加熱して溶かし混ぜる。</p> <p>③砂糖を加えて溶けきるまでしっかりと混ぜる。☆砂糖が溶けきらない場合は 10 秒ずつ追加加熱する。加熱しすぎると水分が飛んでしまい、塗りにくくなるので薄くとろみがつく程度を目安に加熱。</p> <p>④完成したタルトの上の果物にハケなどで塗る。</p>
8	盛り付け	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ミントの葉(数枚)</li> </ul>	<p>①完成したケーキの上にバランスよくのせる。</p>
9			
10			