

# 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  
RY1067

メニュー名

感謝と幸せのレモンリースタルト

学校名/氏名

東京都立忍岡高等学校

S・H



PR 文

大好きな親友に向けてタルトを作りました。勉強や部活やアルバイトを日々頑張っている親友にこれからも元気で、笑顔でいてほしいことから永遠を意味する幸福の形、終わりのないリースの形にしました。レモンに含まれるビタミン C で毎日の疲れも癒されます。レモンカードには酸味を効かせ、メレンゲは外はカリッと、中はシュワッと甘く仕上げています。酸味と甘味のバランスが絶妙なタルトです。

調理時間

90 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 タルト生地	薄力粉(100g) 無塩バター(60g) 粉糖(45g) アーモンドパウダー(45g) 全卵(25g) 塩(少々) バニラオイル(少々) 無塩バター※型に塗る用(適量) 薄力粉※型にまぶす用(適量)	<p>〈下準備〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・バターを 1cm 角にカットし冷凍庫で冷やしておく。</li> <li>・薄力粉、粉糖、アーモンドパウダーを合わせてふるい、冷凍庫で冷やしておく。</li> <li>・全卵は溶きほぐして冷たくしておく。</li> <li>・タルト型にバターを塗り、薄力粉をまぶしておく。</li> </ul> <p>①粉類の中でバターの粒が見えなくなるまでカードで細かく刻み、手のひらで擦り合わせるように混ぜる。 ②塩、バニラオイルも入れバターと粉が均一に混ざったら中心にくぼみを作り、卵を注ぎカードで手早く混ぜこむ。 ③まとまってきたらラップの上に出し、3mm ほどの厚さに伸ばし型に敷きこむ。中央を 6cm のセルクルで抜き、3cm 幅の帯状に切り取った生地をセルクルの側面につけ指でなじませる。 ④全体にフォークで穴をあけ、クッキングシートをのせ、重石をし 200℃のオーブンで 10 分焼き、重石をはずし更に 7 分焼く。</p>
2 レモンカード	全卵(1個) 卵黄(1個) グラニュー糖(50g) レモン汁(50ml(約2個分)) レモンの皮(1個分(約大さじ1)) コーンスターチ(大さじ1) 無塩バター(30g)	<p>①レモンをスポンジなどでよく洗い、輪切り 1 枚残しレモン汁を絞る。その後レモンの皮の黄色い部分だけを細かく刻む。 ②鍋にバターとレモン汁、レモンの皮を火にかけて、バターを溶かす。 ③ボウルにグラニュー糖とコーンスターチを入れ混ぜ、割りほぐした卵液を少しずつ加え、ダマにならないようにホイッパーで混ぜる。 ④ボウルに溶かした②を入れ混ぜ、再び鍋に戻す。 ⑤弱火にかけ、とろみがつき沸騰させたら火からおろす。(艶がありなめらかになれば OK)※タルト生地の 2 回目の焼きの最中にする。</p>

			⑥レモンカードを焼き上げた
3	メレンゲ	卵白(2個) グラニュー糖(40g) レモンオイル(少々)	①卵白を攪拌し泡が立ってきたら砂糖を数回に分けて入れ、レモンオイルを加え角が立つメレンゲにする。 ②フィリングの上にメレンゲを星口金で絞る。 ③粉砂糖をふって 200℃に予熱したオーブンで様子を見ながら焦げ目をつける。(約5分~8分)
4	デコレーション	レモン(輪切り1枚) ミント(適量)	①輪切りのレモンを6等分し、デコレーション。 ②ミントを添える。
5			
6			
7			
8			
9			
10			