

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 RY1225

メニュー名

母に贈るベリーベリータルト

学校名/氏名

岩手県立花北青雲高等学校

S・H



PR文

いつも私たち家族のために家事や仕事をしてくれている母に感謝の気持ちを込めて作りました。免疫力アップさせるために、免疫力の高い雑穀キヌアを生地に混ぜました。甘いものがあまり得意ではない母のためにホイップクリームを甘さ控えめにし、イチゴの形をハート型にして感謝が伝わるようにしました。また、上にイチゴをたくさんつけて見た目を華やかにしました。

調理時間

85 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 (75g) アーモンドプードル (10g) バター (35g) 砂糖 (35g) 卵 (1個) 雑穀(キヌア) (大さじ1)	①型にバターを塗る。そのあと薄力粉とアーモンドプードルをふるう。 ②バターと砂糖をしっかり混ぜる。そのあと卵黄を入れる。 ③ふるっておいた薄力粉とアーモンドプードルを②に入れる。 ④ある程度ヘラで混ぜたら手でこねるようにしてしっかり混ぜる。 ⑤クッキングシートの上に④を乗せ、綿棒で型より大きく伸ばし型にはめ込む。 ⑥フォークなどで穴をあける。 ⑦余熱したオーブンで180度20分ほど焼く。
2 ホイップクリーム	ホイップクリーム (200g) 砂糖 (25g)	①ボールにホイップクリームを入れる。 ②ハンドミキサーで混ぜながら、砂糖を3回に分けて入れる。 ③角が立ってきたらハンドミキサーを止める。
3 飾りつけの下準備	イチゴ (6個) ブルーベリー (50g) ラズベリー (20g)	①ブルーベリーとラズベリーを解凍させておく。 ②イチゴをハート型に薄く切る。
4 飾りつけ		①焼き終わった生地にブルーベリーとラズベリーを交互に並べてのせる。 ②並べた上にホイップクリームを乗せる。 ③ホイップクリームの上にハート型のイチゴをきれいに並べる。 ④真ん中にホイップクリームを乗せ、1枚イチゴを乗せる。
5		

6			
7			
8			
9			
10			