

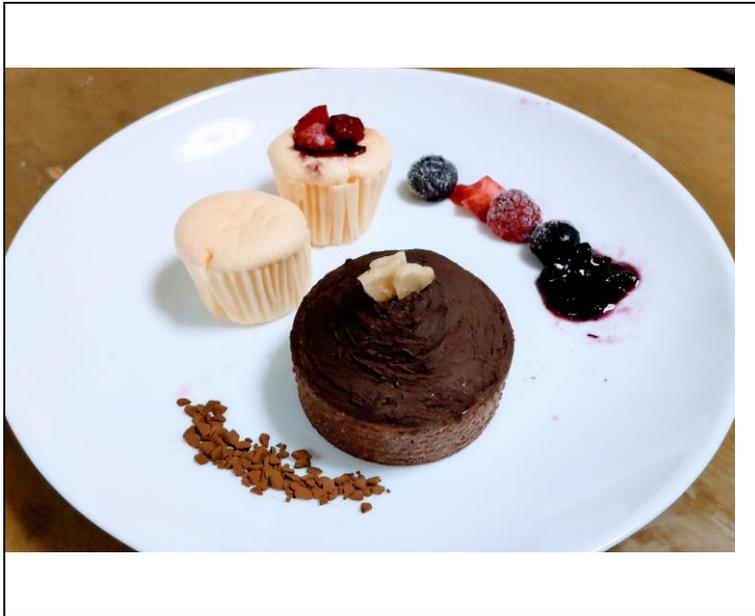
第12回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理
番号

SY549

メニュー名

午後のスイーツ コーヒーと共に



学校名/氏名

進徳女子高等学校

K・R

PR文

コーヒー好きの父のために作ったスイーツです。コーヒーと合うようにタルトにはコーヒーの粉末を使って仕上げました。後ろにあるのは、チーズスフレで、軽くて濃厚な味になるように仕上げました。どちらも単品でも美味しいのですが、コーヒーと共に食べるとより美味しくなるようにしました。

調理時間

90分

※調理時間は2名分を作る合計の調理時間

| 材料 | 作り方 |
|---------------|---|
| タルト生地 | タルト生地 |
| 無塩バター 50g | 1.バターと全卵を室温に戻す。粉類をふるう。 |
| 粉糖 30g | 2.ボウルにバターを入れ、泡だて器で柔らかく練ったら砂糖と塩を加え混ぜる。全卵を少しずつ加え混ぜる。 |
| 塩 ひとつまみ | 3.粉類を加え、ゴムベラでさっくりとひとまとめにする。ラップで包み、10分～30分休ませる。 |
| 全卵 15g | 4.タルトリングに敷き込み、5分休ませる。オーブンを180℃に予熱する。 |
| 薄力粉 75g | 5.180℃のオーブンで15分焼く。 |
| ココアパウダー 5g | |
| アーモンドプードル 15g | アーモンドコーヒークリーム |
| アーモンドコーヒークリーム | 1.コーヒーと熱湯を混ぜ合わせて冷やす。ボウルにバターをいれ、泡だて器でクリーム状にする。ふるった粉糖を数回に分けていれ、混ぜる。 |
| アーモンドプードル 35g | 2.よく溶いた卵と、アーモンドプードルを数回に分けて入れ、混ぜる。 |
| 粉糖 35g | 3.最後に1のコーヒーを加えて混ぜる。 |
| 全卵 35g | 4.絞り袋に入れ、冷やす。 |
| 無塩バター 35g | 5.焼いたタルトの中にクルミ(150℃で10分ローストして、粗く刻む)を入れ、その上にクリームを絞り入れ170℃のオーブンで20分焼く。粗熱をとり、冷やしておく。 |
| コーヒー粉末 4g | |
| 熱湯 2.5g | コーヒーガナッシュ |
| コーヒーガナッシュ | 1.チョコレートを50から60℃の湯煎で溶かす。 |
| ミルクチョコレート 5g | 2.小鍋にコーヒーと、生クリーム、粉糖を入れ鍋の縁がふつつつ沸いてくるまで、加熱する。 |
| コーヒー粉末 5g | 3.鍋の中に、1のチョコレートを少量ずつ加え泡だて器で混ぜ合わせる。 |
| 生クリーム 25g | 4.艶のあるガナッシュにする。 |
| 粉糖 2.5g | 5.絞れるくらいの硬さにして、星口金をつけた絞り袋に入れる。 |
| スフレチーズケーキ | 6.タルトの上に、絞る。トッピングを乗せる。 |
| クリームチーズ 50g | スフレチーズケーキ |
| 無塩バター 5g | 1.ボウルにクリームチーズ、バターを入れ泡だて器で柔らかくなるまで練り合わせ、グラニュー糖の半量を加えよく混ぜる。湯煎用のお湯を用意する。 |
| グラニュー糖 15g | 2.牛乳をレンジで(600wで30秒)加熱し、1のボウルに加えクリームチーズと、バターを溶かすようにしっかり混ぜる。 |
| 牛乳 25g | 3.卵黄を加え、よく混ぜ合わせる。 |
| 卵 1/2個 | |
| 薄力粉 5g | |

| | |
|--|--|
| <p>トッピング ミックスベリー 適量 バナナチップス 適量 カカオニブ 適量 ブルーベリージャム 適量</p> | <p>4.薄力粉をふるい入れ、よく混ぜる。オーブンを 170°C で予熱する。!</p> <p>5.別のボウルに卵白と残りのグラニュー糖を入れ、ハンドミキサーで角がしっかりと立つまで泡立てる。</p> <p>6.4 のボウルに 5 の少量を加え泡だて器でしっかり混ぜ合わせる。(この泡は潰れてもいい)</p> <p>7.残りのメレンゲをすべて入れ、ゴムベラでしっかりと生地が馴染むまで混ぜる。</p> <p>8.グラシンケースを敷いた型に流し込む。(10 分目まで)天板に乗せ、お湯を型の1センチ高さまで流し入れる。</p> <p>9.オーブンを 160°C に下げて、20 分湯煎焼きにする。</p> <p>焼き上がったら型に入れたまま粗熱を取り、冷めたら型から取り出す。</p> <p>10.トッピングとして上にベリーや、ジャムを飾る。</p> |
|--|--|