

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

SY531

メニュー名

抹茶のムースタルト



学校名/氏名

東京都立赤羽北桜高等学校

M・M

PR文

毎日美味しいご飯を作ってくれる母へ日頃の感謝の気持ちを込めて作りました。母は苦めの抹茶が好きなので、抹茶をふんだんに使いほろ苦い大人な味にしました。ムースとタルトの間に甘めのクリームを挟むことで苦さと甘さのバランスを良くしました。クリームが抹茶の良さを引き立てる、しっかり抹茶を感じられる作品です。

調理時間

90分

※調理時間は2名分を作る合計の調理時間

| 材料 | 作り方 |
|---|--|
| 【タルト】 ・無塩バター 30g ・粉砂糖 12.5g ・卵黄(Mサイズ) 1個 ☆・薄力粉 45g ☆・抹茶粉末 3g ☆・アーモンドプードル 10g 【ホイップクリーム】 ・生クリーム 30g ・グラニュー糖 20g 【チョコドーム】 ・ホワイトチョコレート 25g ・抹茶粉末 0.5g 【ムース】 ・生クリーム 37g ・牛乳 12g ・卵黄(Mサイズ) 1/2 個 ・グラニュー糖 5g ・抹茶粉末 1.5g ・ゼラチン 1g ・水(ふやかす用) 4g ・アラザン(金色) 適量 | 【タルト】 バターと卵は室温に戻しておく。 ☆は合わせてふるっておく。 ①バターをクリーム状になるまで混ぜる。 ②粉糖を2回に分けて加え、その都度混ぜる。 ③卵黄を加えさらに混ぜる。 ④粉類を一気に入れさっくり混ぜる。 ⑤粉気が無くなったらラップで包んで冷蔵庫で10分寝かせる。 ⑥冷蔵庫から取り出し少し常温に戻し、綿棒で均一な厚さに伸ばす。 ⑦生地を型に敷き、余った部分を切り落とす。 ⑧フォークでピケし、180℃に予熱したオーブンで12分焼く。 【ホイップクリーム】 ①生クリームとグラニュー糖をボウルに入れツノが立つまで泡立てる。 【チョコドーム】 ①ホワイトチョコレートを湯煎で溶かし、抹茶粉末を加えよく混ぜる。 ②型に流し込み、余分なチョコは落とし冷蔵庫で固める。 【ムース】 ゼラチンを水でふやかしておく。 ①鍋に牛乳を入れ中火で熱し、沸騰直前で火を止めふやかしたゼラチンを加え溶かし、粗熱をとる。 ②ボウルに生クリームを入れツノが立つまで泡立てる。 ③ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れ白っぽくなるまで泡立てる。 ④抹茶粉末を加え混ぜ、①を加えてさらに混ぜる。 ⑤②を2回に分けて加えその都度混ぜる。 ⑥チョコドームの中に流し込み冷蔵庫で冷やす。 |