

# 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

SY301

## メニュー名

いちごのリースタルト



## 学校名/氏名

東京都立忍岡高等学校

T・K

## PR文

このタルトは、いつも私を支えてくれる母に向けて作りました。母はベリー系の果物とタルトが好きなので2つを合わせたケーキにしました。又生クリームとリコッタチーズを合わせてホイップしクリーミーなクリームに仕上げました。

## 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
<b>【タルト生地】</b> ・薄力粉 145g ・粉糖 30g ・無塩バター 65g ・卵黄 2個(25g)	<b>I【タルト生地】</b> 1, 薄力粉と粉糖を合わせて振るう 2, 1 をボウルに入れバターを加えて混ぜる さらに卵黄を加え 1 つの塊にする 3, 2 を 2～3 ミリの薄さまで広げる 4, タルト型に生地を広げ生地を中心をセルクルで抜く 5, セルクルに高さがそろるように生地を巻く
<b>【アーモンドクリーム】</b> ・無塩バター 60g ・粉糖 65g ・アーモンドプードル 60g ・卵 1個(14g)	6, 5 にフォークで穴をあけクッキングシートをのせタルトストーンをのせる 7, 160℃に予熱したオーブンで 20 分焼く 8, タルトストーンを取り、冷ましておく
<b>【チーズ入りクリーム】</b> ・生クリーム 100ml ・砂糖 8g ・リコッタチーズ 30g	<b>II【アーモンドクリーム】</b> 1, 無塩バターと粉糖をすり混ぜる 2, 1 にアーモンドプードルを加えて混ぜる 3, 2 にたまごを 2～3 回に分けて加える 4, 1 でつくったタルト型にりんごジャムを入れその上にアーモンドクリームを入れる 5, 160℃に予熱したオーブンで 20～25 分焼く
・いちご 適量 ・ミックスベリー 適量 ・リンゴジャム 適量 ・チョコペン 適量	<b>III【チーズ入りクリーム】</b> 1, リコッタチーズを加熱して柔らかくしてほぐす 2, 生クリームに砂糖を加え混ぜる(軽くツノが立つ程度) 3, 1 のチーズを加え軽く混ぜる
	<b>IV【盛り付け】</b> 1, II のタルトの上に III で作ったクリームを絞る 2, いちごとミックスベリーを、乗せる 3, クッキングシートの上にチョコペンを花形に絞り冷蔵庫で固める 4, 3 を乗せ飾る