

第 13 回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理
番号

SE1017

メニュー名

大豆とリンゴのカーネーションタルト



学校名/氏名

野田鎌田学園杉並高等専修学校

2 年

R.H

PR 文

母の大好きな大豆食品と生クリームを詰め込んだタルトです。おから、豆乳入り生クリーム、豆腐を使用し、ほうじ茶ムースはまるやかで香ばしく、林檎ヨーグルトムースできりっと爽やかさを表現しました。林檎でカーネーションを作り、いつも頑張ってる母へ、ありがとうの気持ちを込めました。

調理時間

90 分

材料

作り方

タルト生地
バター100g、砂糖 60g、卵
2 個、
おからパウダー80g、アー
モンドプードル 60g
タルト型用(バター、薄力
粉)
林檎のヨーグルトムース
無糖ヨーグルト 30g、豆乳
入り生クリーム 30ml、林檎
ジャム大 2
砂糖大 1、ゼラチン 2g、水
10g
ほうじ茶ムース
絹豆腐 40g 豆乳 40ml、
ゼラチン 3g、水 15g、ほうじ
茶パウダー3g
砂糖 20g、豆乳入り生ク
リーム 40ml
林檎のカーネーション
林檎 1 個、砂糖 60g、レモ
ン汁大 1
ミント

- ①タルト型にバターを薄くぬり、薄力粉をふるう。
- ②タルト生地を練る。ねかす。
- ③型に生地を敷き詰め、ピケし、重しをのせて、180℃15 分焼く。
重しをとり、さらに 10 分焼く。
- ④ほうじ茶ムースを作る。
ゼラチンは水でふやかし、生クリーム以外の材料をミキサーで攪拌し、
7 分立てをした生クリームと合わせる。
- ⑤林檎のヨーグルトムースを作る。
ゼラチンはふやかし、生クリームは 7 分立てにしておく。
ヨーグルト、砂糖、ジャムをよく混ぜ、溶かしたゼラチンと合わせ、
更に生クリームと合わせる。
- ⑥林檎のカーネーションを作る。
皮付きのままきし切にし、芯をおとし、1mm厚にスライスし、
耐熱容器に並べ砂糖、レモン汁をまぶし、ラップして、レンジ 600W3 分にかける。
冷ましてから、林檎を巻いて花びらをつくる。
- ⑦焼けたタルト生地の上に、ほうじ茶ムース、ヨーグルトムースの順に重ね、
林檎のカーネーション、ミントを飾り出来上がり。