

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

SE1056

メニュー名

味噌を使った生チョコフルーツタルト



学校名/氏名

長野県屋代南高等学校

1 年

S・M

PR 文

いつも支えてくれている家族に感謝の気持ちを伝えるために作りました。私の家は 5 人家族なので、5 つの果物を使い、隙間を埋め合わせるように乗せ、家族がそれぞれの短所を埋め合い、支え合っている姿を表現しました。又、生チョコには地元長野の名産品である味噌や杏を使い、長野らしさを加えました。

調理時間

90 分

材料

作り方

【タルト生地】
薄力粉(100g)
☆バター(60g)
★バター(適量)
塩(少々)
☆水(25cc~30cc)

【生チョコ】
ブラックチョコレート(100g)
生クリーム 35%(50cc)
アプリコットブランデー(小さじ 1)
味噌(大さじ 1/2)

【トッピング】
バナナ(1/2本)
さくらんぼのシロップ漬け(3個)
キウイ(1/2個)
パイナップルのシロップ漬け(3切れ)
柿(1/2個)

【ナパージュ】
砂糖(6.5g)
ゼラチンリーフ(5.5g)
水(50cc)

- ①薄力粉に☆バターを乗せて細かく切り、薄力粉と☆バターを手で擦り合わせる。
- ②①を泉状にし、中心に塩を置いて☆水を少し加えて塩を溶かす。
- ③☆水の残りの 3/4 程度を流し込み、①と混ぜ合わせる。粉っぽさを見ながら水を少しずつ加えて調節する。
- ④③の生地を四角形にまとめて、半分に切り重ねて押さえるのを 3 回~5 回程度繰り返し、ラップに包み 10 分ほど冷蔵庫で寝かせる。
- ⑤★バターをタルト型に塗る。
- ⑥④の生地を冷蔵庫から取りだし、全体が均等の厚さになるように伸ばし、タルト型に入れピケをして、タルトストーンを乗せて 230° に余熱したオーブンで 40 分焼き、1 度取り出し、タルトストーンを取り、再び 5 分焼く。
- ⑦生クリームとバターを手鍋に入れ、沸騰直前まで温まったら、アプリコットブランデーを加え軽く沸騰させ、火を止めて味噌を溶かし入れる。
- ⑧⑦をタルトに流し込み、冷凍庫で冷やし固める。ゼラチンリーフを冷水(分量外)に入れてふやかしておく。
- ⑨果物を様々な形に切り、隙間が無いように生チョコタルトの上に乗せる。生チョコが溶け始めてしまうため、冷蔵庫で生チョコを再び固める。
- ⑩砂糖と水、ふやかして水をしっかり絞ったゼラチンリーフを皿に入れて、電子レンジで 600w で 55 秒加熱し、タルトに流し込み固めて完成！