

# 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

SE1015

メニュー名

紅茶とゆずのタルト～感謝の思いを先生へ込めて～

学校名/氏名

野田鎌田学園杉並高等専修学校

3年

M・H

PR文

辛いときに話を聞いてくれた先生、コンテストに参加するときに遅くまで付き合ってくれた先生など、お世話になった先生方に感謝の気持ちを込めました。特に三年間で私が力を入れてきたタルト生地と、旬のゆずを使い柚子と紅茶のタルトを作りました。尊敬している先生方に是非食べていただきたいです。

調理時間

90分



材料

作り方

【タルト生地】  
薄力粉 80g  
柚子の皮 0.7個分  
卵黄 1個  
アーモンドプードル 20g  
粉糖 75g  
無塩バター 45g

【チーズ生地】  
クリームチーズ 100g  
グラニュー糖 25g  
ハチミツ 15g  
全卵 1個  
紅茶 2袋  
コーンスターチ 8g  
ゆず果汁 0.8個分  
生クリーム 150ml

【柚子風味のクリーム】  
生クリーム 150ml  
ゆずの皮 0.3個  
ゆず果汁 0.2個  
砂糖 8g  
みかん 2粒  
ミント一つ

【タルト生地】  
①薄力粉、アーモンドプードルをふるう  
②バターをなめらかにする  
③卵黄をいれる  
④粉糖をいれる  
⑤ふるった薄力粉、アーモンドプードルをくわえさつくり混ぜる。  
⑥まとめて3ミリの厚さにして30分～冷やす  
⑦170度に予熱したオーブンで、170度15分やく

【チーズ生地】  
①生クリームに紅茶の茶葉を煮出す  
②クリームチーズに砂糖、はちみつを加え混ぜる  
③全卵を加える  
④ゆず果汁を入れる  
⑤煮出した生クリームを加える  
⑥コーンスターチを加える  
⑦タルト生地に流す  
⑧180度のオーブンで12分焼く

【柚子風味生クリーム】  
①生クリームを泡立てる途中柚子の皮、砂糖、ゆず果汁をいれ、8分立てにする。  
②絞り袋に入れ絞る  
③みかんを飾り付けミントをのせる

完成