

第5回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

メニュー名

思い出タルト

氏名: 中村 奈々絵

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

私は、京都の学校に行った親友に感謝をこめて作りました。
京都に行く前、最後にイチゴタルトを食べてもらったのが印象に残っています。
親友の好きなものと、京都&長野の食材を喜んでもらえるものを作りました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
●タルト生地		
薄力粉	200g	①型にサラダ油を伸ばし、薄力粉をかけて余分な粉を落として冷蔵庫に入れておく。 ②薄力粉以外の材料を混ぜる。薄力粉をふるい入れ混ぜひとかたまりにする。 ③②をのばし、型に付けて180度のオーブンで15分焼く。焼き上がったたら冷ます。
バター	100g	
砂糖	80g	
卵黄	1個	
バニラエッセンス	少々	
●チーズケーキ		
クリームチーズ	200g	④ビスケットを溶かした無塩バターと混ぜ、チーズケーキ用の型に敷き詰める。 ⑤クリームチーズを滑らかにし、砂糖を入れ混ぜる。 ⑥生クリーム、溶いた卵、レモン汁を順に加え混ぜ、薄力粉を加え、さらに混ぜる。 ⑦④の型に濾しながら入れる。170度のオーブンで30分～40分焼く。
砂糖	80g	
生クリーム	200ml	
卵	2個	
レモン汁	大さじ1	
薄力粉	大さじ1	
●抹茶ムース		
粉末抹茶	3g	⑧抹茶と牛乳Aを混ぜる。 ⑨卵黄にグラニュー糖を入れて混ぜる。 ⑩牛乳Bを温め⑧を加えたものを、⑨に少しずつ加え、鍋に入れる。 ⑪⑩がとろみがついてきたら、ホワイトチョコとふやかしたゼラチンを入れ、濾す。 ⑫生クリームを5分立てにしておき⑪に加え混ぜ、ムース用の型に流し込み、冷やし固める。
牛乳A	30g	
牛乳B	30g	
卵黄	1～2個	
グラニュー糖	20g	
ホワイトチョコ	30g	
ゼラチン	2g	
生クリーム	110g	
●タルトの組み立て		
板チョコ(ミルク)	3枚	⑬ボールに生クリーム、砕いたチョコレートを入れ泡立てたものを③のタルトに入れる。 ⑭⑬の上に八つ橋を敷き詰め、その上に⑦のチーズケーキ、⑫のムースを乗せる。 ⑮飾り付け用のいちごを半分・薄切りに切る。 ⑯製菓用チョコレートを湯煎で溶かし、リング型やハート型の形を作る。 ⑰イチゴ、ブルーベリー、チョコ、アラザンを飾り付ける。ナパーージュはフルーツにかけ完成。
生クリーム	100ml	
製菓用チョコレート	適量	
イチゴ	1パック	
ブルーベリー	適量	
八つ橋	適量	
アラザン	適量	
★ナパーージュの作り方★		
・A: 水50g・レモン汁少々・砂糖10g ・ゼラチン5g		Aを鍋に入れ、沸騰直前まで温める。火から外し、溶かしたゼラチンを加え混ぜ合わせる。 はけ等でフルーツに塗る。