

第9回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理番号

19

メニュー名

まるごと！梨とカスタードのタルト

学校名/氏名

北海道名寄産業高等学校

T・Y



PR文

姉がよく私の好きなアップルパイを作ってくれているので、今度は私が日ごろの感謝とお礼の気持ちを込めて、姉の好きな梨を使ったスイーツを作ろうと思いました。また、成人している姉に向けて白ワインを使って大人な味付けにしました。

調理時間

90 分

※調理時間は2名分を作る合計の調理時間

工程名	材料・分量	作り方と調理のポイント
1	梨 2個と1/2 白ワイン 300ml レモン汁 大さじ2 グラニュー糖 60g 水 200ml(梨に水がかかるくらい) バター 60g 上白糖 80g 薄力粉 125g 牛乳 200ml 卵黄 3個分 塩 2g チョコスティック 1本 ミント 1枚	～タルト生地の作り方～ ①オーブンを180度に予熱する。 ②バターを電子レンジで10秒ほど温めて柔らかくする。 ③そこに上白糖 40g・ふるった薄力粉 110g・卵黄1個分・塩を入れてよく混ぜる。 ④ひとまとめにしてラップをし冷蔵庫で30分ほどねかせる。 ⑤ねかせた生地を伸ばして型取りをし、フォークで穴を開ける。この時型にバターと小麦粉を塗ると型から取れやすい ⑥180度に予熱したオーブンで25分焼いたら完成！ ～カスタードクリーム～ ①卵黄2個分と上白糖40gをよく混ぜる。白くなるまで混ぜたら小麦粉を足して、さっと混ぜる。この時に混ぜすぎに注意する。 ②沸騰前の温めた牛乳を入れて混ぜ、こし器でこして鍋に移す。 ③中火の火にかけ、ゆっくりかき混ぜる。重くなって来たら急いでかき混ぜ、火からおろして完成！ ～梨の白ワイン煮込み～ ①梨2個も芯ををセルクルなどでくりぬき、皮をむく。残りの梨の半分はすりおろしにする。 ②鍋に白ワイン・レモン汁・グラニュー糖を入れ、火にかけて沸騰したら、梨を入れ梨がかぶるくらいの水を入れ、落し蓋をして約30分ほど弱火でコトコト煮る。梨がやや透明になったら粗熱を取る。

			③みじん切りにした梨をカスタードに入れて混ぜる。 ④タルトカップに梨を乗せ、梨のくりぬいた穴にカスタードクリームを詰める。 ⑤チョコスティックとミント飾ったら完成！
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			