

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

142

メニュー名

オレンジの米粉タルト

学校名/氏名

私立常磐大学高等学校

I・N



PR文

母に感謝の気持ちを込めて作りました。母が小麦アレルギーになってから米粉を利用した料理、お菓子を作るようになりました。日頃の感謝を込めて、米粉のタルトの土台に、オレンジで薔薇が開いているイメージを表しました。オレンジを選んだのは、一年中お店に並んでおり、一番使いやすいなと感じたからです。

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 タルト生地	<ul style="list-style-type: none"> ・バター 35g ・粉糖 25g ・卵 15g ・塩 少々 ・米粉 88g+アーモンドパウダー 8g 	<p>※バターと卵は常温に戻す。</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ボウルにバターを入れ、ゴムべらでクリーム状になるまで混ぜる。 ②粉糖を2~3回に分けて加えて混ぜる。 ③溶いた卵を少しずつ加え、よく混ぜ、塩を加える。 ④米粉+アーモンドパウダーを加えてさっくりと混ぜ、手で生地をまとめる。 ⑤できた生地を台に乗せラップをかぶせ、型よりひと回り大きく、厚さ3mmにめん棒で伸ばす。※冷やしてから伸ばすと崩れやすいので、すぐ伸ばす。 ⑥伸ばした生地を、型に敷けるかたさになるまで、冷蔵庫で25分寝かせる。 ⑦寝かせたら、型に敷き込み、フォークを刺して穴を開ける。 ⑧オーブンシートを敷いて重石をし、200℃に予熱したオーブンで10分焼き、重石とオーブンシートを外して5分焼く。
2 アーモンドクリーム	<ul style="list-style-type: none"> ・バター 15g ・グラニュー糖 15g ・卵 10g ・生クリーム 15g ・アーモンドパウダー 15g ・米粉 4g 	<p>※生地を寝かせてる間に作る。</p> <p>※材料は常温に戻す。</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ボウルにバターを入れ、クリーム状になるまで混ぜる。 ②グラニュー糖、卵を2~3回に分けて加えて、そのつどゴムべらで混ぜる。 ③生クリーム、アーモンドパウダー、米粉を順番に加えて、そのつどよく混ぜる。 ④から焼きしたタルトに、すぐに詰めて200℃に予熱したオーブンで18分焼く。 ⑤粗熱が取れたら型から外す。

3	カスタードクリーム	<ul style="list-style-type: none"> ・卵黄 一個分 ・グラニュー糖 25g ・牛乳 120g ・コンスターチ 15g 	<p>※生地を寝かせてる間に作る。 ※牛乳を温めておく。 ①小鍋に卵黄とグラニュー糖を入れ、泡立て器でよくすり混ぜる。 ②混ぜたら、温めた牛乳を2回に分けて加えてよく混ぜる。 ③最初は強火でゴムべらで混ぜ、温かくなってきたら、泡立て器に変えて弱火にしてよく混ぜる。 ※焦げないように調節しながら、よく混ぜる。 ④泡立て器の跡が残り、とろみがついたら火からおろす。 ⑤ボウルにあけて、粗熱をとる。 ⑥粗熱が取れたら、型から外したタルト生地にカスタードクリームを真ん中が山になるように詰める。</p>
4	オレンジ	①オレンジ 5~6個	<p>①オレンジを楕形に切る。 ②キッチンペーパーでよく水分を取る。 ③カスタードクリームを敷き詰めたタルト生地に、薔薇のように飾る。</p>
5			
6			
7			
8			
9			
10			