

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

93

メニュー名

母に贈る ベリータルト

学校名/氏名

私立沼津中央高等学校

S・A



PR文

ラズベリーが大好きな母のために、ラズベリーを沢山使ったベリータルトを作りました。日々の感謝を込めてこのタルトを贈ります。

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	薄力粉(90g) アーモンドプードル(10g) 粉砂糖(25g) 無塩バター(50g) 全卵(15g) 塩(少々)	①バターをクリーム状にし、そこへ粉砂糖、塩を入れよく混ぜる。 ②全卵を3回に分けて入れ、よく混ぜる。 ③ふるっておいた薄力粉、アーモンドプードルを入れ、ゴムベラで切るように混ぜる。 ④生地がまとまったらラップをして冷蔵庫に入れておく。 ⑤生地を休めたらタルト型に敷き込み、フォークで穴を開ける。
2 カスタードクリーム	卵黄(1個) グラニュー糖(20g) 牛乳(100g) 薄力粉(10g) 無塩バター(10g) キルシュ(適量) 生クリーム(20g)	①ボウルに卵黄、グラニュー糖、キルシュを入れ混ぜ合わせる。そこへ、温めた牛乳を半分入れ、薄力粉を振り入れ、粉っぽさが無くなるまで混ぜたら、残りの牛乳を入れ、1度茶漉しで漉す。 ②500wで30秒加熱し取り出してかき混ぜ×2 さらに1分加熱し取り出してかき混ぜ×2 最後に30秒加熱し取り出しかき混ぜる。 ③バターを入れ荒熱が取れたらキルシュを入れ、冷蔵庫で休める。 ④冷えたら生クリームを8分たてにホイップして混ぜ合わせる。 ⑤タルトにジャムを塗りクリームをクルクル絞り出す。
3 アーモンドクリーム	アーモンドプードル(25g) 無塩バター(25g) 粉砂糖(25g) 全卵(25g) キルシュ(適量)	①バターに粉砂糖を入れ、すり混ぜる。 ②全卵を3回に分けて入れ、よく混ぜ、アーモンドプードルもいれ混ぜ合わせ、最後にキルシュを入れる。 ③タルト生地にラズベリーを適宜入れ、その上からアーモンドプードルを入れる。 ④180度に余熱しておいたオーブンで30分程度焼く。焼いたらケーキクーラで荒熱をとる。

4	生クリーム 飾り付け	プラチョコ(適宜) 生クリーム(80g) 砂糖(大さじ 1) ベリー(適宜)	①プラチョコを丸めて薔薇を作る。 ②生クリームをホイップし、絞り袋に入れてしずく型に絞る。ベリーを飾り付ける。
5			
6			
7			
8			
9			
10			