

# 第10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 RY1123

メニュー名

感謝のローズタルト

学校名/氏名

北海道名寄産業高等学校

S・A



PR文

“18年間一番近くで支えてくれた大好きな母に、感謝の気持ちを込めて、タルトを作りました。上から見ると、バラの花束になるようなタルトで、母の好きなリンゴをふんだんに使い、りんごを煮詰めてバラの形にしました。タルトの中には、サツマイモのフィリングや生クリーム、カスタードなどを入れて甘く仕上げました。

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	(タルト生地) ・無塩バター 60g ・グラニュー糖 20グラム ・卵黄 1個 ・薄力粉 100g (タルト中身) ・紅玉リンゴ3~4個 ・サツマイモ 150g ・卵黄3個分 ・レモン汁1個分 ・牛乳 210cc ・グラニュー糖150cc ・無塩バター20グラム 薄力粉 15g ・水50cc ・ゼラチン 5g ・バニラビーンズ 4分の1 またはバニラオイル少々 ・生クリーム 25cc ・アラザン ・ブルーベリー	“1. リンゴを半分に切って芯をとり、皮ごと3mmほどにスライスする。そして、お皿に並べてグラニュー糖とレモン汁をまぶし、そのまま15分ほど置く。 2. リンゴから出てきた水分ごとお鍋に入れ、中火で3分ほど煮る。 3. そのまま置いて冷ます。熱でリンゴがしんなりしますし、長く置くと色が濃くなります。 4. スライスしたリンゴを巻いてバラを作る。5. グラニュー糖、薄力粉をボールに入れ卵黄を加え軽く混ぜ合わせる。 5. 牛乳をあたため加え混ぜ、一度ざるで濾して鍋に移し、バニラオイルを加えて、火にかける。 6. フツフツするまでしっかり混ぜてクリーム状に煮上げる。 7. 冷めると少し硬くなるのでそれを見越して、ぽったりと落ちるくらいの硬さで火からおろし、バターを加え混ぜる。 8. すぐにバットにとって表面をラップで多い空気を抜いて冷ます。余熱が取れたらラップを2重にしてすぐに冷蔵庫へ。 9. サツマイモの皮を厚めにむき、電子レンジで600Wで3分加熱し、熱いうちに潰す。 10. 潰したサツマイモにグラニュー糖、無塩バター、牛乳、生クリーム、を加え混ぜる。タルトに中央を少し高めにしてサツマイモのフィリングを詰める。 11. 冷やしたカスタードクリームをボールに入れ、もう一度ホイッパーで滑らかなクリーム状にする。 12. サツマイモのフィリングの上に、カスタードクリームを広げ、バラの花を並べます。 13. ゼラチンを大きじ1の水でふやかしておく。

			14. 鍋に水と砂糖をいれ火にかけ、沸騰直前まで温めお砂糖が溶けたら火を止め、ゼラチンを入れて溶かす。 15. 少し温めてから、ナパージュを塗る。そしてアラザンやブルーベリーで盛り付けをして完成。”
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			