

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
RY1129

メニュー名

僕の気持ちよ届け愛情たっぷりリンゴ薔薇タルト

学校名/氏名

青森県立弘前実業高等学校

K・S



PR文

おばあちゃんに感謝の気持ちを込めて作りました。

自分(孫)のためにいつも寄り添って支えてくれました。孫のためならなんでもしてあげようしてくれたおばあちゃんも今はできないと言っていました。

今までの恩返しとして、青森県のリンゴをたくさん使ったしつとりとして、リンゴの甘酸っぱいタルトを作りました。

自分の料理を食べておばあちゃんの嬉しい顔を見れたらいいなと思います。

調理時間

80 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(34g) 人参(40g) 無塩バター(16g) 卵黄(16g) 砂糖(10g) 塩(ふたつまみ) 溶かし無塩バター(8g)タルト型に塗る用 薄力粉(10g)タルト型に降る用	無塩バターは常温にしておく 人参はすりおろしておく 薄力粉はふるいにかけておく 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 ①に砂糖と塩を入れ白く、もつたりするまで混ぜる。 ③ ②に卵黄とすりおろした人参(水気をしっかりとける)を入れ混ぜる。 ④ ③に薄力粉を入れゴムべらできるように混ぜる。 ⑤ ひとまとめにしてラップに包み冷蔵庫で30分ほど休ませる。 ⑥ 休ませた生地を二枚ラップで挟み麵棒で2mmの厚さに伸ばす。 ⑦ タルト型に溶かしバターを塗り、薄力粉をふるい、⑥をタルト型敷き詰め、底にフォークで穴を開ける。
2	ガトー インビジブル	紅玉(75g) 薄力粉(20g) 豆乳(20g) クリームチーズ(20g) 溶かしバター(10g) 卵(10g) 砂糖(6g)	紅玉はすりおろしてレモン汁を入れて混せておく クリームチーズは常温に戻しておく ① ボウルに卵を割り入れときほぐし、グラニュー糖を加えて泡立て器でよく混ぜ、薄力粉を入れて混ぜる。 ② ①に豆乳を少しずつ加えて混ぜ、溶かしバターを加えて混ぜる。 ③ ②にすりおろしたリンゴとクリームチーズを入れ混ぜる。
3	ガドーインビジブルとタルト生地を焼く		オーブンは170°Cに余熱をしておく ① タルト生地にガトーインビジブルを流し入れ、170°C 45分焼く 焼き終わったら、竹串でガトーインビジブルの生地を刺しつついてこなかつたら、あら熱をとり、冷蔵庫で冷やしておく

4	リンゴ薔薇	紅玉(300) 砂糖(20g) レモン汁(30g)	<p>① リンゴは芯を除いて薄切りにする。 (皮がついたまま)</p> <p>② 耐熱容器にリンゴ(リンゴどうしが重ならないように)の上に砂糖を全体にふるいに、レモン汁も全体にかける。上からふんわりラップをする。</p> <p>電子レンジにかける 600W 3 分 粗熱をとり、冷蔵庫で冷やしておく</p>
5	飾り付け		<p>リンゴ薔薇を作る</p> <p>① キッチンペーパーでリンゴの水気を拭き取って、リンゴ 8 枚を少しづつ重ね端から巻いていく。(中心となるリンゴは小さめなリンゴで外側となるリンゴは大きめのリンゴにすると立体感のある薔薇に仕上がります)</p> <p>② 余ったリンゴはタルトの端から少し重ね一週する。</p> <p>③ ②の間にリンゴを少し重ねる 繰り返し</p> <p>④ 真ん中に①をのせて完成。</p>
6			
7			
8			
9			
10			