

第 11 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 RY1173

メニュー名

りんごのタルトタタン

学校名/氏名

埼玉栄高等学校



PR 文

りんごと甘いものが大好きな父が喜んでくれるようなお菓子をつくりました。いつも仕事で忙しくしている父ですが、甘いものを見つけるとよくパクパクと幸せそうに食べています。家にある卵焼き用のフライパンでも作れる、手軽で皆とシェアできるケーキです。

調理時間

60 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 りんごのキャラメリゼ	バター(20g) グラニュー糖(60g) りんご(1 個)	1.りんごをくし切りにしたら皮を剥き、種の部分を取り除いたら幅 5mm の薄切りにする。 2.フライパンにバターを入れ弱火にして溶かす。 3.バターが溶けたらグラニュー糖を加え、キャラメル色になるまで木べらで煮詰める。 4.フライパンの火を止め、1 で切ったりんごを好きなように並べる。 5.弱火から中火で 10 分程焼く。
2 りんごのタルトタタン	薄力粉(75g) 砂糖(20g) ベーキングパウダー(5g) 塩(ひとつまみ) 牛乳(60g) ヨーグルト(10g) 卵(1 個) ミント(1 つ)	1.ボウルに薄力粉、砂糖、ベーキングパウダー、塩を入れ泡立て器でしっかり混ぜる。 2.1 とは別のボウルに、牛乳、ヨーグルト、卵を全て入れ泡立て器で卵白のコシをしっかり切るように混ぜる。 3.2 のボウルに 1 を全て入れ、ヘラでさっくりと少し粉がのこるよう混ぜすぎない程度に混ぜる。 4.ラップをして置いておく。 5.りんごのキャラメリゼのフライパンを濡れ布巾で冷ます。 6.ケーキの生地をりんごのキャラメリゼのフライパンに静かに流し入れ、表面をヘラで慣らす。 7.蓋をして、中火で 12 分程しっかり焼く。 8.火を止め、粗熱を取りながら、たまにフライパンを揺らしてタルトタタンがフライパンに付くのを防ぐ。 9.お皿をフライパンにかぶせ、さっとひっくり返しお皿にケーキを乗せて、ミントをのせたら完成。