

第 11 回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理番号 RY1229

メニュー名

金柑のリースタルト

学校名/氏名

茨城県立水海道第二高等学校



PR 文

金柑の花言葉は「思い出」「感謝」です。私はお母さんへ育ててくれた感謝や、沢山の思い出を込めてこのタルトを作りました。家族の輪をイメージしてリースタルトにしてみました。

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(18cm)	薄力粉 120g 卵黄 一個 砂糖 40g 無塩バター 80g	バターをボウルに入れ、クリーム状にする。 砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜる。 卵黄を加えよく混ぜる。 混ぜたら、薄力粉を加えてよく混ぜる。 生地がまとまったら、円形にまとめてラップで包み、冷蔵庫で 10～15 分休ませる。
2 金柑の蜜煮	金柑 約 200g 程度 砂糖 75g 蜂蜜 25g 水 100ml	金柑をよく洗い、ヘタを取る。半分に切り、種を取り除く 鍋に金柑、砂糖、蜂蜜、水を全て加えて、30 分程度弱火で煮込む (煮込んでいる間に、休ませたタルト生地を取り出し、工程 3 に移る) 完成したら、冷蔵庫で冷やす。
3 タルトを焼く(タルトストーンなし)		打ち粉をし、生地を薄く円になるように均等に伸ばす。 タルト台は薄くバターを塗り、生地を敷く。 生地の真ん中をセルクルでくり抜き、セルクルの周りに高さが揃うように生地を巻く(セルクルにバターを塗る) フォークで底に穴をあける。 200 度に予熱したオーブンで 10～15 分程焼く。 180 度に温度を下げて、様子を見て 15 分程焼く。(この時は焼き色を見て調節する) 焼きあがったら冷まし、型から外す。
4 チーズクリーム	クリームチーズ 100g(常温に戻しておく) 砂糖 30g 生クリーム 100ml	ふやかしておいたゼラチンの水気を切り、レモン汁を加えてレンジで 15 秒程度熱して溶かす。粗熱をとる。(①) クリームチーズをよく混ぜ、クリーム状にする。砂糖を入れてよく混ぜる。(②) ②に①を加えて混ぜる(③)

		ゼラチン 5g(冷水でふやかしておく) レモン汁 小さじ2	別のボウルで生クリームを、8分立てにする。 生クリームを③に加え、ゴムベラで切るように混ぜる。 混ざったら冷やす。
5	デコレーション		タルト台にチーズクリームをしぼる 金柑を乗せて、ミントなどを添えて完成