

# 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 RY1116

メニュー名

チョコ抹茶の和テリーヌ

学校名/氏名

八千代松陰高等学校



PR文

今回のコンクールのテーマが感謝、全ての人と輪になるということでこのスイーツから、色が違って美しくひとつになれるという意味を込めて抹茶とチョコのミックステリーヌを作りました。また、このコロナ禍でみんなが手を取り合って乗り越えようとしている姿や優しい人がたくさんいる日本に生まれてよかったと感謝の気持ちがあるため、和を取り入れて気持ちを込めて作りました。

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 抹茶テリーヌ生地	ホワイトチョコ 50g 生クリーム 40ml 抹茶 10g コーンスターチ 3g 卵 1個 グラニュー糖 20g 無塩バター 30g	1. ホワイトチョコ 50g を刻み、ボウルに入れる。 2. 生クリーム 40ml を 50～60℃程度にあたためてホワイトチョコのボウルに入れる。混ぜずに少し待つ。チョコが溶けてきたら混ぜ合わせる。 3. 抹茶 10g とコーンスターチ 3g をふるい入れ、だまがないようによく混ぜる。 4. 溶き卵 1個にグラニュー糖 20g を混ぜる。50℃程度の湯煎にかけてグラニュー糖を溶かす。 5. ホワイトチョコのボウルに加え、なめらかな状態になるまでしっかり混ぜる。 6. 40℃に温めた無塩バター30g をホワイトチョコに加えてよく混ぜる。 7. 型に流し入れて置いておく。
2 チョコテリーヌ	ミルクチョコレート 100g 生クリーム 80ml 卵 2個 グラニュー糖 20g コーンスターチ 3g 無塩バター 45g	1. ミルクチョコを刻み、ボウルに入れる。 2. 湯煎にかけてチョコを溶かす。生クリーム 80ml を加えてよく混ぜる。湯煎にかけておく。 3. 卵 2個、グラニュー糖 20g を混ぜ、50℃程度の湯煎でグラニュー糖を溶かす。 4. チョコのボウルに加える。なめらかな状態になるまでしっかり混ぜる。 5. 40℃に温めた無塩バター45g をチョコに加えてよく混ぜる。湯煎にかけておく。 6. 抹茶のみを 170℃のオーブンで 15分湯煎焼きにする。 7. 抹茶の表面が固まっていたら、チョコのボウルの水気を拭き取り、抹茶の上に優しく生地を流す。150℃に温度を落とし、45分湯煎焼きにする。 8. 湯煎から外し、表面が乾燥しないようにアルミホイルをかぶせて粗熱を取る。 9. テリーヌを取り出す。 10. トッピングする。よく温めたナイフでカットして完成。

