

第12回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理
番号

SY1053

メニュー名

優しい甘さ さつまいもと人参のモンブラン風



学校名/氏名

神村学園高等部

S・R

PR文

毎日夜まで料理の練習につきあってくださる先生に感謝の気持ちを込めて作りました。先生が好きなタルトを鹿児島県で有名なさつまいもを使い仕上げました。また、人参は免疫力の向上や目や肌の健康を維持してくれるため使用し、健康にも気を使ったレシピです。

調理時間

90分

※調理時間は2名分を作る合計の調理時間

材料	作り方
(クリーム) 人参 1/2 本 さつまいも 1 本 牛乳 90ml 生クリーム 15ml 塩 2g 砂糖 15g 生クリーム 150ml グラニュー糖 10g (タルト)18cm 型 無塩バター60g 粉糖 35g 全卵 1/2 個 薄力粉 120g (クリームダイヤモンド) 無塩バター50g 粉糖 40g アーモンドプードル 60g コーンスターチ 3g 全卵 1 個	(タルト) 1. 常温に戻したバターに粉糖を加え、卵を2回に分けて加える。混ざったら薄力粉をふるい入れる。 2. 台に出し、よく練る。ラップに包み3時間以上寝かせる。(事前仕込み) (クリームダイヤモンド) 1. 常温に戻したバターに粉糖、アーモンドプードル(ふるう)、コーンスターチ、全卵の順にいれよく混ぜる。 2. 伸ばしたタルト生地にピケをし、180℃で10分焼いたタルトに1のダイヤモンドを入れ、180℃で20分焼く。 3. 粗熱をとる。 (クリーム) 1. さつまいも、人参を輪切りにし柔らかくなるまで蒸し、裏漉しする。 2. 鍋に入れ牛乳、生クリーム、塩、砂糖で味をととのえる。 3. 焼き上がったタルトに泡立てた生クリームを絞り、その上にさつまいものクリームを絞る。