

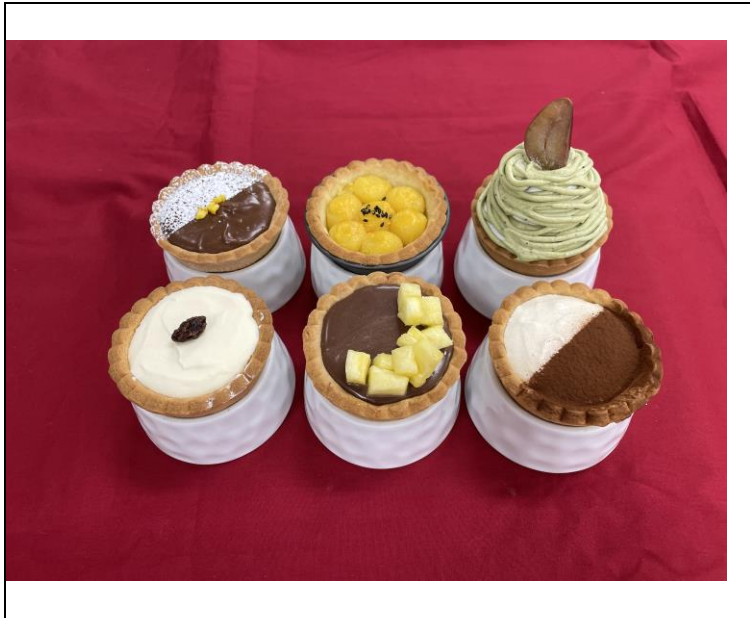
# 第12回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理  
番号

SY317

## メニュー名

タルト・プロフェスール



## 学校名/氏名

神村学園高等部

H・A

## PR文

プロフェスールとはフランス語で「先生」  
そんな先生方へ感謝の気持ちを込めて、1人1人をイメージしたタルトを作りました。遅くまで練習に付き合ってくださいたり、レシピの悩みを聞いてもらったり、販売用のポップを作ってもらったり。お世話になっている先生方に少しでも私の感謝の気持ちが伝わればと思います。

## 調理時間

85分

※調理時間は2名分を作る合計の調理時間

材料	作り方
・パートシュクレ 無塩バター160g 粉糖 100g アーモンドプードル 40g 全卵 40g 薄力粉 290g バニラオイル 適量 ・スイートポテト(1年担任) さつまいも 80g 黒ゴマ 適量 バター15g グラニュー糖 15g 生クリーム 8g 卵黄 1個 バニラオイル 適量 ・ガナッシュ(1年副担任) ダークチョコレート 30g ホワイトチョコレート 50g 生クリーム 60g パイナップル 適量 ・黒糖ほうじ茶(2年担任) グラニュー糖 20g 黒糖 10g 黒蜜 8g 生クリーム 30g バター5g 牛乳 66g 卵黄 1個 グラニュー糖 15g ほうじ茶 5g	パートシュクレ 1 柔らかくしたバターに粉糖、アーモンドプードルを加える 2 全卵を数回に分けて加える 3 薄力粉を加え切るように混ぜる 4 冷蔵庫で休ませる 5 生地をのぼし型にはめ上 180℃/下 160℃のオーブンで約 20分焼成 スイートポテト 1 さつまいもを輪切りにし竹串が刺さるくらいまで茹でる 2 1を潰し、裏ごしする 3 2にグラニュー糖、卵黄、バターを加え火にかける ガナッシュ類 1 沸騰させた生クリームをチョコレートに加え、しっかり乳化させる オレンジの場合は生クリームに果汁とゼストを入れて沸騰させる 黒糖キャラメル 1 黒糖、グラニュー糖、黒蜜を火にかける 2 焦げてきたら生クリームを加え混ぜる 3 バターを入れ溶かし混ぜる ムース類 1 アングレーズソースを炊く →牛乳にほうじ茶を入れて炊く 2 アングレーズソースにゼラチンを入れる →チーズに少しずつアングレーズソースを合わせる。 3 生クリームとアングレーズソースを合わせる。 抹茶モンブラン 1 柔らかくしたマロンペーストとバターを合わせる

<p>ゼラチン 3g 生クリーム 100g ・抹茶モンブラン(2年副担任) マロンペースト 60g バター20g 抹茶 4g 熱湯 8g ラム酒 3g 生クリーム 50g グラニュー糖 8g 生クリーム 70g グラニュー糖 8g ・オレンジガナッシュ(3年担任) ミルクチョコレート 70g 生クリーム 40g オレンジゼスト 5g オレンジ果汁 5g ラムレーズンチーズ(3年副担任) 卵黄1個 グラニュー糖 15g 牛乳 66g チーズ 30g 生クリーム 100g ゼラチン 2g ラム酒 適量 バニラ 適量 ラムレーズン 適量</p> <p>ロール生地 卵1個 グラニュー糖 35g 薄力粉 22g バター5g 牛乳 6g</p>	<p>2 抹茶に熱湯を少しずつ加える 3 1に2を加える 4 泡立てた生クリームをさらに加える</p> <p>ロール生地 1 卵にグラニュー糖を加え人肌まで温める 2 1を泡立てる 3 2に薄力粉を加えさっくり混ぜる 4 溶かしたバターと牛乳を加える 5 天板に流し上 180°C/下 150°Cのオーブンで約 15分焼成</p>
--	---