

第 14 回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理
番号

SE1023

メニュー名

～母に届ける～ローズ香るいちごムースとワインゼリーのタルト



学校名/氏名

私立野田鎌田学園杉並高等専修学校

2 年

R・E

PR 文

中学時代不登校だった私を支えてくれた母親へ、感謝の気持ちを込めて作った特別なタルトです。
ワインと甘いものが大好きな母親のために、いちごとローズのムースとワインのゼリーを合わせた贅沢な一品です。
このタルトを食べて笑顔になったら嬉しいです。

調理時間

90 分

材料

作り方

・ココアのタルト生地(5号)
・チョコ(適量)
【ムース】
・いちごピューレ(100g)
・グラニュー糖(20g)
・ローズシロップ(大3)
・板ゼラチン(4g)
・水(大2)
・生クリーム(100ml)
【ゼリー】
・赤ワイン(160cc)
・水(80g)
・グラニュー糖(30g)
・板ゼラチン(2g)
・レモン汁(大1)

・いちご(適量)
・ブルーベリー(適量)
・いちごピューレ(適量)

①タルト生地をつくる。
②型に敷き、180℃25分で重しをのせて焼く。
③焼けたら、冷まして溶かしたチョコを塗る。
④ムースを作る。鍋にいちごピューレとグラニュー糖を加熱し、ふやかしたゼラチンを加え、7分立ての生クリームと合わせて、③に流す。
⑤ゼリーを作る。ワインを鍋で煮詰め、水、グラニュー糖、ふやかしたゼラチンを合わせる。レモン汁を加える。フルーツ並べたセルクルに流し固める。
⑥組み立てる。④の上にゼリーを乗せて完成。