

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

SE1124

メニュー名

父に届け！洋梨とピスタチオのショコラタルト



学校名/氏名

都立赤羽北桜高等学校	2 年
L・S	

PR 文

いつも大変な仕事を頑張ってくれてギターが得意で酔っ払うと階段を頭から降りて猫が大好きで唯一好きな果物が洋梨でなんだか運のない父へ！ちょっとした謝罪とたくさんの愛と尊敬を込めてあなたの大好きなものを詰め込みました。甘いのが苦手でも食べられるようたくさんの工夫を施したのでぜひ楽しんで食べてください。

調理時間

90 分

材料

- タルト生地
バター65g
砂糖 40g
塩 0.5g
小麦粉 80g
ココアパウダー10g
- ショコラダマンド
バター50g
砂糖 50g
全卵 1 個
アーモンドプードル 45g
ココアパウダー5g
- 洋梨の白ワイン煮
洋梨 1 個
白ワイン 100ml
レモン汁 15ml
- ピスタチオクリーム
ピスタチオ 20g
生クリーム 50ml
- トッピング
イチゴクランチ 少々
ミント 1 枚

作り方

- ショコラタルト生地
1 バターを、押してすぐ潰れる柔らかさになるまでレンジで加熱し、ホイッパーで空気を含ませるように混ぜる。
2 グラニュー糖と塩を加え混ぜる。
3 薄力粉とココアパウダーを加え混ぜる。
4、18センチタルト型に敷き詰め、170℃に予熱しておいたオーブンで 25 分焼く。
 - ショコラダマンド
1 卵を常温に戻し、白身を切るようにとく。
2 バターを押してすぐ潰れる柔らかさになるまでレンジで加熱し、ホイッパーで空気を含ませるように混ぜる。
3 グラニュー糖を加え混ぜる。
4 といた卵を数回に分けて加え混ぜる。
5 アーモンドプードルとココアパウダーを加え混ぜる。
6 ショコラタルト生地に全体的に塗り広げ、170℃に予熱したオーブンで 20 分焼く。(A)
 - 洋梨の白ワイン煮
1 洋梨を厚さ7ミリほどに切り、皮を剥き、芯や種があれば切り捨てる。
2 鍋に重ならないように並べ、白ワインとレモン汁を加え火にかけて 10 秒ほど沸騰させる。
3 落し蓋をし弱火にして 5 分煮たら、ザルにあげ水気を切る。
 - ピスタチオクリーム
1 ピスタチオを包丁で刻み、当たり鉢でペースト状になるまで当てる。
2 生クリームを加え、絞りやすい硬さまで泡立てる。
- [盛り付け]
1、A の中央に洋梨の白ワイン煮を飾り、その外側にピスタチオクリームを絞る。
2 ピスタチオクリーム部分にイチゴクランチを散らす。
3 中央にミントを飾り付ける。