

作品名

感謝をバラまけ！～ユズれない思いを添えて～



学校名：気仙沼高等学校 学年：2年

イニシャル：O・Y

**PR文（感謝の気持ち）**

「いつもありがとう」の想いを、家族や支えてくれた人に向け、一枚一枚重ねたリンゴのバラに込めました。土台には気仙沼の自然が育んだ柚子を練り込み、爽やかな香りで地元の力強さと温かさを表現しています。甘酸っぱいリンゴと柚子が広がり、花束をもらったような幸せを感じる一皿です。

**調理時間（調理時間は2名分を作る時の調理時間）：**

90分

**材料と分量：**

- ①タルト生地  
薄力粉：100g  
強力粉：25g  
無塩バター：50g  
粉糖：35g  
卵黄：18g (M卵1個分)  
塩：0.8g  
水：10～15g (生地のまとまり調整)
- ②ゆずダイヤモンド  
無塩バター：40g  
グラニュー糖：40g  
卵 (全卵)：50g  
アーモンドプードル：40g  
ゆず皮 (すりおろし)：3g  
ゆず果汁：5g
- ③りんごトッピング (焼き込み)  
りんご (皮付き・芯除く)：200g  
グラニュー糖 (表面用)：10～15g

**作り方：**

- ① 無塩バターを室温に戻してやわらかくし、ボウルに入れてゴムベラでなめらかになるまで練る。
- ② 粉糖・塩を加え、白っぽくならないように混ぜ合わせる。
- ③ 卵黄を加えて分離しないようによく混ぜる。
- ④ 薄力粉と強力粉を合わせてふるい入れ、切るように混ぜてひとまとめにする。
- ⑤ 生地をラップで包み、冷蔵庫で約10分休ませる。
- ⑥ 生地を3～4mmの厚さにのばし、18cmのタルト型に敷き込み、底にフォークで数か所穴をあけて冷蔵庫に入れる。
- ⑦ 別のボウルで無塩バターをやわらかくし、砂糖を加えてすり混ぜる。
- ⑧ 溶き卵を少量ずつ加え、その都度よく混ぜる。
- ⑨ アーモンドプードル、ゆず皮、ゆず果汁を加えて混ぜ、ゆずダイヤモンドを作る。
- ⑩ タルト生地にゆずダイヤモンドを流し入れ、表面を平らにする。
- ⑪ りんごを2mmほどの薄切りにし、中心から放射状に重ねて並べる。
- ⑫ 表面にグラニュー糖を均一にふる。
- ⑬ 170℃に予熱したオーブンで40～45分焼成する。
- ⑭ 焼き上がったら型ごと網にのせ、約15分冷まして完成。