

# 第5回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

メニュー名

## ゆずとみかんのフロランタン

氏名: 坂田 なつき

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

いつも料理を作ってくれる母に、自分の好きなものを作り食べてほしいという思いで作りました。  
ありがとうございます。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
<b>●生地</b> バター 薄力粉 卵(L玉) 砂糖	50g	①バターを溶けない程度でレンジで温め柔らかくする。ここで薄力粉はふるっておく。 ②①のバターをボールに入れ砂糖を加え泡立て器で白っぽくなるまで混ぜる。 ③②に卵1/4を入れ、泡立て器でさらに混ぜる。 ④薄力粉を2回に分けて加え、ゴムべらで切るように混ぜる。 ⑤生地をビニール袋に入れ、30分程度冷蔵庫で寝かせる。 ⑥寝かせた後、オーブンの天板もしくはグラタン皿のような物に生地を平らにのせ、少しフォークで押しつぶし、生地がついてこないようであればフォークで何箇所か刺す。 ⑦予熱を190℃に設定したオーブンで17～20分程度焼く(基本は17分程 様子を見ながら)。焼いた後、180℃に予熱し、20分に設定。
<b>●フィリング</b> 【A】 バター 砂糖 はちみつ 生クリーム 【B】 ゆずの皮(すりおろし) みかん果汁(オレンジピールでも可) アーモンドスライス		①材料を鍋で計量し、アーモンドスライスはオーブントースターで軽く焼く ②【A】を火にかけ、バターと砂糖が溶け、鍋残鯛に大きな泡ができたなら【B】を入れ、少し混ぜ熱いうちに生地の上に流し込み、全体にいきわたるように伸ばす ③180℃に予熱したオーブンに入れ、20分程焼く 表面のフィリングがある程度透き通ってきたら取り出し粗熱をとる ④冷めきる前に好みの大きさに切る ※冷めきると固くなりきれなくなります