

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

Yuzu香る和タルト～キラキラな思い出～

氏名: 大曾根 美咲

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

私は友人への感謝の気持ちをこのタルトに込めました。友人とは部活をきっかけで仲良くなり、今では数少ない大切な友人です。

友人が好きな色の黄緑を軸に作りたかったので、抹茶ムースをタルトに入れました。またゆずのジュレでキラキラした思い出を表現しました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
●タルト		
バター	30g	①ゆずの皮をみじん切りにする。その後、果汁を搾る。 材料Aはふるいにかける。バターを電子レンジ(30秒程度)でマヨネーズ状にする。 ②①のバターに、グラニュー糖を入れすりませる。次に卵黄を加え、ゆずの果汁を加える。 ③①の粉類を加え、ゴムベラで押すようにまぜ、その後手で練りながらひとまとめにする。 ④生地に打ち粉をふるい、ラップではさむ。麺棒でのばす。 ⑤型より少し大きめにのばし、上のラップをはがし型にのせる。 ⑥底から縁へと生地を押し、フォークで空気穴をあける。 ⑦180℃のオーブンで重石をのせて10分焼き、重石なしで10分程度焼く。
グラニュー糖	20g	
卵黄	L1/2個	
【A】		
薄力粉	60g	
アーモンドプードル	10g	
ゆず	1/2個	
●ムース		
ホワイトチョコ	90g	①粉ゼラチンは20gの水に入れふやかす。 ②チョコレートを湯煎にかけ、抹茶を加える。グラニュー糖も入れる。 ふやかしたゼラチンを入れる。 ③生クリームを7分立てにする。 ④③に②を2～3回に分けてませる。 ⑤冷めたタルトに入れ、冷やし固める。
抹茶	10g	
グラニュー糖	25g	
ゼラチン	3g	
生クリーム	75ml	
●ジュレ		
水	100ml	①水と果汁を鍋にかける。 ②ふつつつしてきたら、砂糖を入れる。 ③火を止め、ゼラチンを入れる。
ゆず果汁	50ml	
砂糖	40g	
ゼラチン	2g	