

# 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

## レモンのビタータルト

氏名: 長野 真由子

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

私の夢をいつも応援して強力してくれる家族へ感謝の気持ちを込めました。

チョコレート好きな姉、レモンや甘すぎないものを好む両親のために全てを集め、全員に好きになってもらえるようなこのタルトを考えました。  
甘いものが苦手な方にも食べてもらえるように、甘さを抑えました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
<b>●タルト</b>		
バター 粉糖 卵 アーモンドパウダー バニラエッセンス 薄力粉		①バターを常温に戻してから、よく練り、粉糖⇒バニラエッセンス⇒卵⇒アーモンドパウダー⇒薄力粉 の順に少しずつ分離しないように混ぜる。 ②ひとまとめにしてラップで包み、冷蔵庫で5～10分休ませる。 ③タルトの型よりも一回り大きいくらいに麺棒でのばし、型に入れ、その状態で冷蔵庫で5分休ませる。 ④180℃に予熱しておいたオーブンでタルトストーンをのせて10分、はずして2分焼く。焼けたらなるべく早く型から出して冷ます。
<b>●ガナッシュ</b>		
ブラックチョコレート 生クリーム		①生クリームを沸騰する直前まであたため、チョコレートを入れよくかき混ぜる。 ②冷めたタルト台に流し、冷やし固める。
<b>●レモンカード</b>		
レモン汁 卵 バター グラニュー糖	75ml 2個 20g 70g	①卵をほぐし、グラニュー糖を少しずつ入れ、よく混ぜ、レモン汁を加える。 ②①を湯煎にかけ、砂糖を溶かす。 ③②をザルでこして、鍋に入れ中火でひたすら混ぜる。とろみがついたら火からおろし、バターを加える。 ④氷水にあて、粗熱をとったらガナッシュの上に流す。
<b>●飾り</b>		
オレンジ 生クリーム グラニュー糖	1個 60ml 大さじ1/2	①生クリームはグラニュー糖を入れ、よく泡立てて絞り袋に入れる。1番外側から中心へ向かうような感じで絞り出す。 ②くし型切りにしたオレンジを円を描くように飾る。