

# 第9回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理番号

78

メニュー名

感謝のタルトバスケット

学校名/氏名

私立八千代松陰高等学校

O・M



PR文

祖母がよく送ってくれていた、いちごを使って感謝のタルトバスケットを作りました。亡くなった祖母へ伝えきれない感謝の想いを、バスケットに見立てたタルトから溢れそうなくらいのいちごを詰めて表現しました。

調理時間

90 分

※調理時間は2名分を作る合計の調理時間

工程名	材料・分量	作り方と調理のポイント
1 タルト生地	<ul style="list-style-type: none"> <li>・バター(50g)</li> <li>※10g は型に塗る用</li> <li>・グラニュー糖(40g)</li> <li>・卵(1 個)</li> <li>・薄力粉(120g)</li> <li>・アーモンドプードル(30g)</li> </ul>	<p>&lt;下準備&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・オーブンを 180℃に予熱しておく。</li> <li>・タルト型にバターを塗っておく。</li> <li>・バター、卵を常温に戻しておく。</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>①ボウルにバターを入れ、マヨネーズ状になるまでヘラで混ぜる。</li> <li>②グラニュー糖を入れ更に混ぜる。</li> <li>③溶いた卵を少しずつ加え、しっかり混ぜる。</li> <li>④薄力粉とアーモンドプードルをふるい入れてさっくり混ぜる。</li> <li>⑤まとまったら手で混ぜ、ラップの上にとめる。</li> <li>⑥3mm ほどの厚さに伸ばし、型に敷き、フォークで底に穴を開ける。</li> </ol> <p>※余った生地は持ち手部分と飾り分で分けておく。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>⑧持ち手部分は細く伸ばし、型のまわり 1/2 周くらいの長さになったら縦半分に切り、2 本をねじる。両端は平らにしておく。</li> <li>⑨クッキングシートを敷いた天板にタルト型、飾り、持ち手は型に沿うようにのせ、180℃に予熱したオーブンで 15～20 分焼く。</li> <li>※途中で飾り用生地は先に取り出しておく。</li> <li>⑩焼けたら、型から外して粗熱を取る。</li> </ol>
2 チーズフロマージュ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・クリームチーズ(100g)</li> <li>・グラニュー糖(30g)</li> <li>・市販ヨーグルト(70g)</li> <li>・生クリーム(70ml)</li> </ul>	<p>&lt;下準備&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・クリームチーズを常温に戻しておく。</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>①ボウルにクリームチーズを入れてクリーム状になるまで混ぜる。</li> </ol>

		・ゼラチン(5g)	②グラニュー糖を加え、さらに混ぜ、さらにヨーグルトを加える。 ③生クリームにゼラチンを入れ、600Wで30秒程度加熱し、溶かしたものを②に加えて混ぜる。 ④焼けたタルト生地に入れ、持ち手を立てて冷蔵庫に入れ固まるまで冷やす。
3	盛り付け	・いちご(1パック) ・ブルーベリー(適量) ・ミント(適量) ・生クリーム(30ml) ・グラニュー糖(10g): 生クリーム用	①生クリームを持ち手のまわりと中心に軽く絞る。 ②半分に切ったいちごをのせる。 ③ブルーベリー、ミント、焼いた飾り用クッキーをのせて完成!
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			