

学校名	南部町立福地中学校	第 1 学年
氏名	殿村 爽さん	
料理名	かぁ！けえ！！りんごタルト	
レ シ ピ	【材料】(4人分)	
	食品名	分量(g)
	卵黄	17
	砂糖	9
	薄力粉	9
	牛乳	100
	バター	10
	りんご(角切り)	125
	りんご(スライス)	125
	麦かけ	4
バター	12	
【作り方】		
【カスタードクリームを作る】 ① 耐熱ボールに卵黄と砂糖を入れ、よく混ぜ、薄力粉を加える。 ② 牛乳を少しずつ加え、600Wレンジで1分加熱後取り出してよく混ぜる。これを3回行う。 ③ 熱いうちにバターを加え、粗熱がとれるまで冷ます。 【タルトを作る】 ④ りんご半分は1cm角切りにする。 ⑤ もう半分はトッピング用に薄切りにする。 ⑥ 麦かけ上面に溶かしバターをぬり、器の形に成形する。 ⑦ 冷めたカスタードクリームに④を加え混ぜる。 ⑧ ⑥の上に⑦をぬり、⑤を飾ってオーブントースターで10～15分焼く。		
【写真】		
		
中-7   かぁ！けえ！！りんごタルト		
【ひとことメモ】		
❖麦かけにぬる溶かしバターは、この分量でレンジ20秒で出来ます。 ❖カスタードクリームは、レンジではなく鍋を使用してもいいですよ。 ❖麦かけの成形が難しければ、小さいお皿などで形を合わせてもよいです。 ❖写真では、審査の試食用にりんごを飾っていますが、好きなようにきれいに飾ると楽しいです。		

※この用紙に記入された個人情報は、この企画以外の目的には使用いたしません。

◎このレシピ及び写真は、応募用紙を基に再現したものです。