



最優秀賞

かぼちゃのチーズタルト

岐阜県立加茂農林高等学校 / 近藤 沙帆 (16歳) 岐阜県郡上市



評価ポイント

カッターチーズを使ったり、クッキークラムをトッピングするという発想が良いです。

材料 ※18cmタルト型の場合

〈タルト生地〉

- ・無塩バター……………80g
- ・グラニュー糖……………25g
- ・塩……………1つまみ
- ・卵黄……………1個分
- ・牛乳……………小さじ2
- ・強力粉……………130g

〈カッターチーズ〉

- ・牛乳……………250cc
- ・生クリーム……………50cc
- ・酢……………10cc

〈チーズ生地〉

- ・カッターチーズ(上記で作った)……………50g

- ・クリームチーズ……………25g
- ・かぼちゃのペースト……………100g
- ・グラニュー糖……………30g
- ・卵黄……………1個分
- ・バニラオイル……………少々
- ・強力粉……………5g
- ・コーンスターチ……………5g

〈クッキークラム〉

- ・強力粉……………20g
- ・バター……………15g
- ・三温糖……………15g
- ・アーモンドプードル……………15g
- ・抹茶……………2g

◎作り方

〈タルト生地〉

- 1 バター、グラニュー糖、塩を混ぜてクリーム状にし、卵黄を加えて混ぜ、牛乳を2回に分けて加える。
- 2 強力粉をふるい入れ、ゴムベラでさっくりと練らないように混ぜ合わせる。
- 3 生地が全体にポロポロになったら、手のひらの付け根で押すようにまとめていく。
- 4 1つにまとめてラップで包み2時間以上寝かせる。
- 5 打ち粉をした調理台に生地を移し、めん棒の幅よりも一回り大きく、3cm厚に伸ばす。
- 6 めん棒に生地を巻きつけて型の上に広げ、生地を敷き込み、めん棒をころがして余分な生地を切り落とす。
- 7 底の部分にフォークで空気穴を開け、180℃のオーブンで25～30分焼き、粗熟をとる。

〈カッターチーズ〉

- 8 牛乳と生クリームを鍋に入れ、95℃になるまでヘラでゆっくりと混ぜる。
- 9 酢を入れ少しの間固まるのを待つ。
- 10 カード(固ってきたもの)をすくいガーゼを敷いたザルにレードルを使って流し込む。
- 11 3時間くらいザルで水を切る。

〈チーズ生地〉

- 12 カッターチーズ、クリームチーズ、グラニュー糖20gに卵黄を加えて混ぜる。
- 13 ⑫に強力粉と片栗粉を入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- 14 かぼちゃのペーストを入れる。
- 15 卵白とグラニュー糖10gを混ぜてメレンゲを作り、⑬を2回に分けて加え、その都度泡をつぶさないようにサックリと混ぜる。

〈クッキークラム〉

- 16 ボールに強力粉、三温糖、アーモンドプードル、抹茶を入れる。
- 17 バターを入れ、指でつぶすように混ぜていく。

〈焼き〉

- 18 タルト生地にチーズ生地を流し込む
- 19 その上にクッキークラムを載せる。
- 20 170℃のオーブンで25分焼いて完成。

【一口アドバイス】甘みが少し足りないので調整しました。型のサイズも記載して下さいね。