

高校生じぶん“オ”発見プロジェクト（おやつレシピ部門）

高校名	山口県立下関中等教育学校
応募者氏名	恩地 春香
応募作品名	赤パプリカのタルトレット
使用した野菜	赤パプリカ
学年	3 年

セールスポイント（工夫した点など）

- ・ムースにクリームチーズと生クリームとレモン汁を使うことで、赤パプリカの風味を活かしつつ、青臭さを消している。
- ・飴細工をドーム型にして飾り付けをすることで見た目を華やかになり、食感もアクセントになっている。
- ・旬の野菜の赤パプリカを使うことにより、紫外線から肌を守ってくれ、また、夏バテ予防にもなるスイーツ。
- ・タルトにすることで1つでいくつもの食感や美味しさを味わうことができる。
- ・パプリカのゼリーにオレンジジュースを使用することでビタミンCが増し、夏風邪予防にもなる。

材料	分量 g（2人分）	材料	分量 g（2人分）	作り方
パートブリゼ		赤パプリカのムース		(パートブリゼを作ります)
薄力粉	100g	赤パプリカ	50g	①合わせてふるった薄力粉と強力粉に冷たいバターをのせて切るように混ぜ、サラサラの状態にする
強力粉	30g	クリームチーズ	25g	②①の中に、卵、粉糖、塩を混ぜたものを流しいれ、ひとまとめにする
粉糖	55g	グラニュー糖	12g	③②をラップで包んで冷蔵庫で冷やして寝かせる
全卵	30g	塩	1g	④③をめん棒で厚さ2～3mmにのばしてタルト型に敷き詰める。
バター	100g	レモン汁	2g	⑤④をピケして、タルトストーンを入れ、180度に予熱したオーブンで25分焼く
塩	少々	生クリーム	50ml	
ベーキングパウダー	3g	ゼラチン	5g	
赤パプリカのゼリー		飴細工		
赤パプリカピューレ	大さじ2	水あめ	20g	
オレンジジュース	大さじ2	水	20ml	(次に赤パプリカムースを作ります)
ゼラチン	2g	グラニュー糖	20g	①赤パプリカの皮をむいてミキサーでピューレ状にする
		サラダ油	適量	②①とクリームチーズとゼラチンをいれ、弱火で混ぜる
				③生クリームを八分だてにし、グラニュー糖、塩、レモン汁を加え、ゴムベラで混ぜる
				④焼きあがったパートブリゼに流しいれ、冷蔵庫で冷やし固める
				(次に赤パプリカゼリーを作ります)
				①赤パプリカの皮をむいてミキサーでピューレ状にしてうらごす
				②①とオレンジジュースとゼラチンを鍋に入れて弱火にかけながら混ぜる
				③タルトの上に流しいれ、冷蔵庫で冷やし固める
				(次に飴細工を作ります)
				①サラダ油以外の材料を鍋に入れ、145℃になるまで加熱する。
				②お玉の傾斜にサラダ油を塗り、スプーンで細い線を丸く書く。
				③割れないようにお玉から外してタルトレットに飾り付けて完成。