

高校生じぶん“オ”発見プロジェクト（おやつレシピ部門）

フリガナ オンチ ハルカ 応募者氏名：恩地 春香	
高校名：山口県立下関中等教育学校	学年：2年

フリガナ 応募料理名：トマトのタンバルエリゼ	使用した野菜 トマト
---------------------------	---------------

セールスポイント（工夫した点など）。

- ・一つ食べるだけでトマトが 1.5 玉摂取することができること
- ・見た目を華やかにするため、食感をだすために飴細工で屋根を作ったこと
- ・トマトソースに生のトマトを絞って入れたこと
- ・クロキニョル生地を使って器の代わりにしたこと

材料	分量 g (2人分)	材料	分量 g (2人分)	作り方
<トマトのコンポート> トマト ☆赤ワイン ☆水 ☆砂糖	2玉 大さじ1/2 200ml 80g	<飴細工> グラニュー糖 水あめ 水 サラダ油	20g 20g 20cc 適量	<トマトのコンポートを作ります。> ① トマトを湯むきする ② ☆の材料を鍋に入れ、沸騰させる ③ ②の中に湯むきしたトマトを入れ、8分間中火で煮込む ④ 粗熱をとり、冷蔵庫で冷やしておく
<クロキニョル> バター(常温) グラニュー糖 卵白 薄力粉	60g 60g 60g 60g	<ホイップクリーム> 生クリーム 砂糖	50cc 10g	<次にクロキニョルを作ります。> ① バターにグラニュー糖を加え白っぽくなるまで混ぜる ② ①に卵白を3回に分けて入れ、ふるった薄力粉も加えて混ぜる ③ 厚紙で円形に生地を取り180℃のオーブンで10分焼き、お椀の傾斜を利用して器型にクセをつける *焼きあがったらすぐにお椀の形をとる (冷めてしまうと型が取れなくなる)
<トマトソース> クリームチーズ トマト ガムシロップ レモン汁	70g 60ml 30g 小さじ2			<次にトマトソースを作ります。> ① クリームチーズをなめらかになるまで混ぜる ② ①にトマトの絞り汁、ガムシロップ、レモン汁を加えて混ぜ、冷蔵庫で冷やしておく

			<p><次に飴細工を作ります。></p> <ol style="list-style-type: none">① 材料を全部鍋に入れ、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冷やしておく <p><次にホイップクリームを作ります></p> <ol style="list-style-type: none">① 氷水の入った大きめのボウルの上に小さめのボウルをのせる② 小さめのボウルに生クリームと砂糖を入れ、角が立つまで泡立てる <p>お皿にお皿型にかたどったクロキニョルをのせ、その上にトマトのコンポートを乗せ、トマトソースをかける。</p> <p>最後にホイップクリームを周りにしぼり、飴細工をかぶせて完成☆</p>
--	--	--	--

