

令和3年度 牛乳料理コンクール栃木県大会 優秀賞作品

都道府県	栃木県	ふりがな 氏名	こうない のあ 幸内 望愛						
作品タイトル	^{なし} 梨のキャラメルコンポートくるみタルト 梨のキャラメリゼとローストしたクルミで、カスタードの優しい甘みが際立つ！ ホットケーキミックスで作るタルトは、サクサクした食感で、牛乳をたっぷり使った カスタードクリームは電子レンジで作ります。手軽で時短にもなるお菓子です。								
材料 4人分	必要量を明記してください。 <table style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:33%;"></th> <th style="width:33%; text-align: center;">牛 乳 (成分無調整)</th> <th style="width:33%; text-align: center;">230 ml</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <梨のキャラメリゼ> 梨 …………… 1個 (にっこり梨 …… 3/4個) 砂糖 …………… 20g 無塩バター …… 10g ※梨は初冬までである「にっこり梨」 か、なければ「缶詰」使用。 </td> <td style="vertical-align: top;"> <カスタードクリーム> 卵 …………… 1個 砂糖 …………… 50g 薄力粉 …………… 20g 牛乳 …………… 200ml </td> <td style="vertical-align: top;"> <タルト生地> ホットケーキミックス ……150g サラダ油 ……45ml(大さじ3) 牛乳 …… 30ml(大さじ2) くるみ ……………20g ※タルト型:5号 </td> </tr> </tbody> </table>				牛 乳 (成分無調整)	230 ml	<梨のキャラメリゼ> 梨 …………… 1個 (にっこり梨 …… 3/4個) 砂糖 …………… 20g 無塩バター …… 10g ※梨は初冬までである「にっこり梨」 か、なければ「缶詰」使用。	<カスタードクリーム> 卵 …………… 1個 砂糖 …………… 50g 薄力粉 …………… 20g 牛乳 …………… 200ml	<タルト生地> ホットケーキミックス ……150g サラダ油 ……45ml(大さじ3) 牛乳 …… 30ml(大さじ2) くるみ ……………20g ※タルト型:5号
	牛 乳 (成分無調整)	230 ml							
<梨のキャラメリゼ> 梨 …………… 1個 (にっこり梨 …… 3/4個) 砂糖 …………… 20g 無塩バター …… 10g ※梨は初冬までである「にっこり梨」 か、なければ「缶詰」使用。	<カスタードクリーム> 卵 …………… 1個 砂糖 …………… 50g 薄力粉 …………… 20g 牛乳 …………… 200ml	<タルト生地> ホットケーキミックス ……150g サラダ油 ……45ml(大さじ3) 牛乳 …… 30ml(大さじ2) くるみ ……………20g ※タルト型:5号							
作り方	<ol style="list-style-type: none"> ①オーブンを180℃に予熱する。 ②ボウルにホットケーキミックス、サラダ油、牛乳を入れ、ひとまとまりになるまで混ぜる。 ③タルト型にサラダ油を薄く塗り、生地を型に沿うように手で押し広げ、フォークでピケする。 ④予熱をしたオーブンで、180℃、18分程度焼き、あら熱が取れたら型からはずす。 ⑤ガラスのボウルに卵、砂糖を入れ、薄力粉をふるい入れて混ぜる。牛乳も加える。 電子レンジで600w、2分間加熱して、全体を軽く混ぜ、更に1分間レンジにかける。 この工程を3回行う。 ⑥カスタードクリームをバットに薄く広げてラップをぴったりと密着させて、冷蔵庫で冷やす。 ⑦梨を3～5mm程度の厚さで切る。フライパンに無塩バター、砂糖、水5mlを入れ中火にかけ、 きつね色になるまで焦がす。火を止めて、梨を加え、絡める。 ⑧梨を再び、中火で熱し、汁気がなくなるまで炒めて、火から下ろす。 くるみ(ローストして、包丁でざくざく砕く)とカスタードクリームをタルトにのせ、梨を並べたら完成。 								
完成写真									