

チーム名	フリガナ ヤマツカリ
	ヤマツカリ
学校名	フリガナ ホッカイドウマツカリコウトウガッコウ
	北海道真狩高等学校

作品名	ごろっとまるっとアロニアタルト		
コンセプト	<p>地元大滝地区で栽培されたアロニアを使ったスイーツを考えました。このアロニアは新型コロナウイルス蔓延時期に収穫の働き手がいなかった農園に真狩高校生が手伝いに行き分けていただいたものです。昨年度同様自然栽培の農作物の素材を生かせるように味を調整し、果実の魅力を引き立てるような製法、配合を心がけています。私たちは、真狩高校で製菓を学ぶ高校3年生2人組です。高校では農作業を通して素材の勉強をしながら、国家資格製菓衛生師取得のために製菓の勉強をしています。最後の大会に私たちのスイーツを多くの方々へ届けられたらと思います。</p>		
使用した北海道産食材と選んだ理由	<p>アロニア クリームチーズ バター 生クリーム 砂糖です。 アロニアは、大滝が生産量一位を誇る特産品です。山間地域の冷涼な気候で自然栽培されたアロニアに相性の良いクリームチーズなどの乳製品を合わせました。アロニアはジャムとして使用されることが多いのですが、今回は素材の味を楽しんでいたあげるような工夫がしてあります。</p>		
調理のポイントと工夫したこと	<p>アロニア特有の渋みを抑え、味を引き立てる工夫をしています。霜にあたると渋みが和らぐという生産者の方の話にヒントを得て、冷凍、解凍を繰り返すという処理をしています。また、果実が型崩れしにくい特徴を生かして、果実をそのまま飾りつけに使用しました。クリームチーズやレモン果汁で酸味をですことで、渋みを抑え、そこに隠れていたアロニアの風味を引き立てるような工夫をしました。</p>		
材料費原価(1個あたり)	113円	調理時間	合計 2 時間 30 分

完成写真を貼り付けてください。

※イラスト不可。複数枚可。作品の断面の写真も添付してください。



応募先

〒060-0042札幌市中央区大通西18丁目1-30 道新西ビル3F  
『ハイスクールパティシエロワイヤル』実行委員会事務局 TEL : 011-614-3940(平日9:30~17:30)  
担当: 尾梶(okaji@doshin-sc.co.jp)

■レシピ ※行が不足する場合は、適宜増やすか、添付資料を追加してください。※工程ごとにかかる時間を明記ください。

使用材料名	分量(8個分)	作り方	目安の調理時間
—タルト生地— 無塩バター 粉糖 全卵 アーモンドパウダー 薄力粉	100g 60g 24g 16.6g 166g	①常温に戻したバターを柔らかくなるまで混ぜる。 ②粉糖、アーモンドパウダーをふるってから加え、空 気を入れないように混ぜる。 ③全卵を2回に分けて加え混ぜる。 ④ふるった薄力粉を加えひとまとまりになるまで 混 ぜる。 ⑤ラップをし冷蔵庫で30分休ませる。	40分
—アパレイユ— 全卵 グラニュー糖 アロニアピューレ コーンスターチ バター レモン汁	112g 34g 140g 6g 41g 14g	⑥タルト生地を3mmで型よりひと回り大きく伸ばし、冷凍 庫で冷やす。 ⑦タルト生地を型に敷き込む。 ⑧重石を乗せ180℃で15分焼いた後、重石をはずし180℃ で5分焼く。	40分
—チーズクリーム— 生クリーム クリームチーズ グラニュー糖 レモン汁	150g 60g 15g 6g	①アロニアピューレとレモン汁を合わせる。 ②コーンスターチに①を少量ずつ加えながら混ぜる。 ③全卵とグラニュー糖を混ぜ合わせる。 ④③に②を加え、混ぜる。 ⑤バターを湯煎で60℃になるまで溶かす。 ⑥溶かしたバターを④に加え、混ぜる。 ⑦空焼きしたタルト型に入れ、180℃で20分焼く。	40分
—仕上げ— アロニアの砂糖漬け 溶けない粉糖	100g 適量	①柔らかくしたクリームチーズにグラニュー糖を加え混ぜ る。 ②クリームチーズにレモン汁を加え、混ぜる。 ③生クリームを5分立てにする。 ④生クリームとクリームチーズを合わせる。  ①アロニアの砂糖漬けを火にかけ、冷ましておく。 ②冷めたタルトにチーズクリームを絞る。 ③アロニアの砂糖漬けで出た水分で模様を描く。 ④全体に溶けない粉糖をかける。 ⑤8等分に切り分ける。	10分  20分

応募先 〒060-0042札幌市中央区大通西18丁目1-30 道新西ビル3F  
『ハイスクールパティシエロワイヤル』実行委員会事務局 TEL : 011-614-3940(平日9:30~17:30)  
担当: 尾梶 (okaji@doshin-sc.co.jp)

## ■ハイスクールパティシエロワイヤル2023原価表

チーム名：ヤマツカリ

高校名：北海道真狩高等学校

作品名：ごろっとまるっとアロニアタルト

※使用量は8個分を記入してください

料理名	食材名	購入金額	内容量	単位	使用量	単位	原価		
タルト生地	無塩バター	726	円	450	g	100	g	161.3	円
	粉糖	394		1000		60		23.6	
	全卵	235		500		24		11.3	
	アーモンドパウダー	1587		1000		16.6		26.3	
	薄力粉	248		1000		166		41.2	
アパレイユ	全卵	235		500		112		52.6	
	グラニュー糖	238		1000		34		8.1	
	アロニアピューレ	500		500		140		140.0	
	コーンスターチ	356		1000		6		2.1	
	バター	726		450		41		66.1	
	レモン汁	615		600		14		14.4	
チーズクリーム	生クリーム	194		200		150		145.5	
	クリームチーズ	1600		1000		60		96.0	
	グラニュー糖	238		1000		15		3.6	
	レモン汁	615		600		6		6.2	
仕上げ	アロニア砂糖漬け	500		500		100		100.0	
	溶けない粉糖	1296		1000		5		6.5	

原価合計	904.8	円
人当たりの原	113.1	円