

# 「きよたにちなんだお菓子レシピ」 優秀賞

作品のタイトル	キヨタルト
「きよたらしさ」をイメージした部分	あしりべつ桜並木にちなみ、さくらの花びらを練りこんだタルト生地、清田区特産のほうれん草を使ったふわふわのスポンジケーキを積み上げた白旗山をイメージしたお菓子
材 料 (15cm タルト1台)分	作 り 方
タルト生地 バター50g グラニュー糖 50g 卵 1/4 個 薄力粉 80g アーモンドパウダー 20g 桜塩漬け 13g	タルト生地を作る ① やわらかくしたバターにグラニュー糖を混ぜる ② 溶いた卵をすこしずつ加え混ぜる ③ 塩を洗って水気を切った桜を加え混ぜる ④ 篩っておいた薄力粉とアーモンドを混ぜまとめる ⑤ 2時間くらい冷蔵庫で休ませる ⑥ 厚さ 5mm に伸ばし直径 18cm の円形に切り取る ⑦ フォークで穴をあける ⑧ 170℃で 35 分焼く ⑨ 残りの生地で K を抜き取り 170℃で 15 分焼く
ほうれん草スポンジ バター30g 上白糖 75g 薄力粉 75g 卵 M3 個 ほうれん草 1/2 束	ほうれん草スポンジを作る ① ほうれん草は葉の部分だけをさっと茹でて水気を切って刻んでおく ② ミキサーでほうれん草、卵、上白糖を混ぜる ③ ②をボールに移し湯煎にかけながら泡立てる ④ しっかり泡立ったら湯煎から外し篩っておいた粉を 3 回に分けて篩い入れる ⑤ 粉気がなくなったら溶かしたバターをまわし入れ、混ぜる ⑥ 15cm四方のケーキ型に生地を流し込み 170℃で 35 分焼く
スポンジ用シロップ 水 50g グラニュー糖 15g	シロップを作る 耐熱カップに水とグラニュー糖を入れレンジにかけ砂糖がとけたら冷ましておく
チョコクリーム 生クリーム 200g チョコ 40g グラニュー糖 20g	チョコクリームを作る ① 刻んだチョコを湯煎にかけておく ② 生クリームを沸騰するまで火にかける ③ 溶けたチョコにグラニュー糖を加え混ぜる ④ ③に②の生クリームを少しずつ加え混ぜる ⑤ 粗熱をとってから冷蔵庫で冷やす ⑥ 角が立つまで泡立てる
飾り ハートチョコ 7 枚 アラザン 20 粒 桜塩漬け 5 個	組み立てる ① スポンジを 1/2 にスライスしてシロップをうつ ② スポンジを 16 等分ずつにカットする

③ タルト生地にチョコクリームを渦巻き上に絞る ④ 円周からスポンジを並べる ⑤ クリーム、スポンジを交互に重ねて山を作る ⑥ アラザン、ハートチョコ、洗った桜を飾りつける ⑦ K にかたどったクッキーを飾る
--



