

## トマトの部優秀賞

# 恋するトマトルト

大船渡市 村上 元基 氏（大船渡東高校）



### 【ポイント】

- 1 トマトでジャムが作れるかを試みたもの（トマトジャムの普及）。
- 2 トマトの美しい形を残したスイーツ。
- 3 誰もが試食してみたい！！ インスタ映えするお菓子作りを目指した。

### 【特徴】

「JA おおふなと」で栽培、販売されている「恋するトマト」に一目ぼれし、学校の水稲栽培のトマト2種類の味の異なるハーモニーで、野菜としてのトマトの味を生かしながら、濃厚なクリームチーズとタルトの生地を合わせ、野菜もスイーツになることを作品で表現した。

### 材料・作り方（おおよその1人前の材料）

#### 【トマトジャム】

トマトジャム 50g  
※学校水耕栽培桃太郎

#### 【タルト】

薄力粉 17g  
アーモンド  
プードル 3.3g  
バター 8.3g  
グラニュー糖 6.6g  
卵黄 1/6個  
バニラエッセンス 少々

#### 【クリームチーズ】

クリームチーズ 25g  
生クリーム 16.6g  
砂糖 8.3g  
粉ゼラチン 1g  
(ゼラチンをふやかす水 少々)

#### 【トッピング用トマトのシロップ漬け】

恋するトマト 10個  
シロップ  
(レモン 1個  
氷砂糖 )

#### 【仕上げ】

ミントの葉 少々  
ナパーシュ液  
(粉ゼラチン 5g  
水大さじ1  
粉糖 8g )

#### 【トマトジャム】

- ① ペクチン液（りんご1個、レモン1/2、水500cc）を作る。
- ② トマトの皮を湯むきにする。砂糖はトマト量の60%。ペクチン液0.5%、レモン汁0.3%。

#### 【タルト】

- ① 室温に戻したバターと薄力粉、グラニュー糖を混ぜ合わせる。
- ② 上記①に卵黄、バニラエッセンス、アーモンドプードルを入れ混ぜる。
- ③ 上記②を冷蔵庫で2時間冷やす。
- ④ 上記③を綿棒で延ばし、型に入れ、底面をフォークで刺す。
- ⑤ 180℃のオーブンで20分焼き、冷やす。

#### 【クリームチーズ】

- ① ボウルに水少々を入れ、ゼラチンをふやかす。
- ② ボウルにクリームチーズと砂糖を入れ、湯煎で溶かしながら混ぜ合わせる。
- ③ 生クリームを入れ、混ぜ合わせる。
- ④ 冷蔵庫に60分間入れ、タルト生地に入れ、冷やす

#### 【トッピング用トマトのシロップ漬け】

- ① トマトは湯むきして、縦に切る。
- ② シロップ100ccに水100ccと砂糖60gを入れ、一煮立ちさせ、冷ましてから、上記①を入れ、2時間漬け込む。

#### 【仕上げ】

- ① タルト生地の上に、トマトジャム50gをのばし、入れる。
- ② 上記①に余分な水分をふいたトマトのシロップ漬けをトッピングする。
- ③ ナパーシュ液を上記②の上からハケでぬる（キラキラ輝く）
- ④ 中央にミントの葉を飾る。

