

Noël Arida Sweets Contest 2012

エントリーNo. 1

Arida mignon

奈良県 宮崎 典子 さん

みかんのまるごとコンフィチュールを練り込んだスポンジに、みかんの爽やかさとチーズのコクを合わせたムースで仕上げました。中には塩キャラメルとバニラビーンズたっぷりのカスタードクリームを閉じ込め味のアクセントをつけています。食べると口の中にふわとみかんの香りが広がる、子供から大人まで♪女性から男性まで♪食べやすいクリスマスケーキです。

●作品写真

見た目も審査に反映されますので、クリアな写真をお願い致します。
また、様々な角度からの写真もあればお願い致します。

必ず全体と断面の写真ををお願いします！

※写真は貼り付けずにそのまま郵送していただいても結構ですが、お返しすることはできません。



Noël Arida Sweets Contest 2012

レシピ

できるだけ詳しくご記入ください。(書ききれない場合は、任意様式にて追加してください。)

●材料名(分量等もご記入ください。) 7人分

●作り方 6×4のセルクル7個分

<p>《みかんのジョCOND》 卵1個 卵黄1個 アーモンドパウダー20g 粉砂糖25g 薄力粉23g 卵白30g グラニュー糖10g 無塩溶かしバター15g みかんのまるごとコンフィチュール50g→レシピ2へ グランマロニエ小さじ1 《クレームパティシエール》 卵黄1個 グラニュー糖23g 牛乳100g 薄力粉10g バニラのさや1/4 《フロマージュみかん》 みかんの果肉150g 生クリーム35%40g 生クリーム35%150g クリームチーズ80g グラニュー糖52g 板ゼラチン8g グランマロニエ小さじ1 レモン汁小さじ1 《塩キャラメル》 グラニュー糖10g 水あめ7g 生クリーム45%25g 無塩バター10g 粗塩1cc 《フィニッシュ》 みかんのシロップ漬け(缶詰)7粒 生クリーム70g グラニュー糖5g 粉砂糖とナパージュ適量 セルフィーユ アーモンドのチュイル→レシピ2へ クリスマス用飾り</p>	<p>《みかんのジョCOND》 ①ボールに卵と卵黄とアーモンドパウダー、粉砂糖、薄力粉を入れ泡だて器で混ぜる。 ②卵白とグラニュー糖でメレンゲを作り①とゴムベラでさっくりと混ぜる。 ③みかんのまるごとコンフィとグランマロニエを加え入れ混ぜ溶かしバターも加え入れ混ぜる。 ④クッキングシートを敷いた天板(20cm×25cm)に流し210度で12分焼く。 ⑤生地が冷めたら6cmの丸形でスポンジを抜いてセルクルの底にしく。 《クレームパティシエール》 ①ボールに卵黄とグラニュー糖を入れて泡だて器ですり混ぜる。 ②薄力粉も加え入れ混ぜる。 ③鍋に牛乳と裂いたバニラのさやを入れて沸騰させる。 ④②に③を少しずつ入れて泡だて器で混ぜる。 ⑤濾し器を通して鍋に戻し入れクリーム状になるまで強火でたいていく。 ⑥パットに流し入れ密着ラップし急冷する。 ⑦冷えた⑥をボールにあげてなめらかにしてから絞だし袋に入れておく。 《塩キャラメル》 ①鍋にグラニュー糖と水あめを入れてキャラメルにする。 ②生クリームを加えなめらかになるまで火にかけバターと塩を入れて溶かす。 《フロマージュみかん》 ①みかんの果肉と生クリーム40gをフードプロセッサーにかける。 ②生クリーム150gは7分立てにしておく。 ③ボールにクリームチーズとグラニュー糖52gを入れ混ぜる。 ④③と湯煎で溶かしたゼラチンを混ぜる。 ⑤①と②をさっくりとゴムベラで混ぜる。 ⑥④と⑤を泡だて器でさっくりと混ぜる。 ⑦グランマロニエとレモン汁を加え入れる。 ☆組み立て ①セルクルの底にジョCONDを敷きその上に塩キャラメルを真ん中に乗せる。 ②キャラメルをおおうようにパティシエールを絞る。 ③フロマージュみかんを流し入れパレットで平らにして冷蔵庫で冷やす。 ④生クリームを絞り粉糖をふりみかんのシロップ漬けを飾りナパージュをぬる。 ⑤側面に適当に割ったチュイルをつける。 ⑥セルフィーユとクリスマス用飾りをして出来上がり。</p>
---	---

●有田みかん使用量

Sサイズ4個

●この作品が商品化した場合の一人前の販売希望価格は?

●材料費

7

人前

900

円

●調理時間

3

時間

30

分

385

円/一人前

応募方法 必要事項を明記の上、郵送またはメールにて下記NASC実行委員会までお送りください。

- ※応募作品に関する著作権、商品化権等すべての権利は主催者に帰属し、応募書類や写真等は返却いたしません。
- ※応募作品に対して第三者からの権利侵害の主張、損害賠償の請求等がなされたとしても、主催者側は一切の責任を負わないものとします。
- ※主催者は、入賞作品について今後商品化し、販売する可能性があります。また、アイデアにアレンジを加えることがあります。
- ※ご記入いただいた情報は、本事業の各種連絡、審査、情報提供のために使用いたします。
- ※入選作品は、各メディアで公開される可能性があります。

応募先

NASC (Noël Arida Sweets Contest) 実行委員会

〒649-0392 和歌山県有田市箕島50番地 (有田市役所経営企画課内)

TEL: 0737-83-1111

FAX: 0737-82-1725

E-mail: keieikikaku@city.arida.lg.jp

URL: <http://www.city.arida.lg.jp/kikaku/noelarida.html>

Noël Arida Sweets Contest 2012

《みかんのまるごとコンフィチュール》

材料

みかんS1個

グラニュー糖20g

グランマロニエ2.5cc

- ①みかんを適当に竹串でさして皮に穴をあける。
- ②水から火にかけて20分～30分ほど弱火で火を通す。
- ③皮がやわらかくなればOK。みかんのへたを切り真ん中の白い部分も取り除く。
- ④フードプロセッサーで細かくする。
- ⑤④とグラニュー糖20gを鍋に入れて弱火で煮てコンフィチュールを作る。
- ⑥出来上がりグランマロニエを加え入れ冷蔵庫で冷やす。
今回出来上がりの50gだけを使用します。

《アーモンドのチュイル》

材料

アーモンドスライス7g グラニュー糖15g 薄力粉4g 溶かしバター12g 牛乳3g

- ①材料を全てボールに入れて混ぜ天板に広げ180度10分焼く。