

Noël Arida Sweets Contest 2012

エントリーNo. 5

gâteau de arida

兵庫県 園田学園女子短期大学生生活文化学科チーム さん

クリスマスということで、切り株をイメージしたケーキを作りたいと思い、デザインから考えました。

みかんの甘みと相性の良いヨーグルトを使用したムースと、濃厚な有田ミカンのゼリーとコンポートを合わせました。

食感と色合いも楽しめるように、ココアの入ったタルト生地を使用し、クリームには淡い緑のピスタチオを使用しました。

●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、お返すことはできません。



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。)

●作り方(使用器具も詳しくご記入ください。)

<p>材料 10人分 タルト生地 (直径6.5cmのタルト型) 無塩バター・・・105g 粉糖・・・60g 全卵・・・36g 薄力粉・・・156g ココア・・・8g アーモンド粉末・・・15g</p> <p>ピスタチオとアーモンドのクリーム(1個=22g) 無塩バター・・・75g 粉糖・・・75g ピスタチオの粉末・・・75g 全卵・・・75g みかんの皮すりおろしMサイズ・・・1個</p> <p>みかんのコンポート(1個=みかん1個) 水・・・300g グラニュー糖・・・160g みかんの薄皮Mサイズ・・・2/3個 みかん果肉Sサイズ・・・10個</p> <p>みかんのゼリー (1個=10g) みかんの絞ったもの・・・200g みかんジュース(味ー)・・・100g レモン汁・・・3g グラニュー糖・・・38g 板ゼラチン・・・5.5g 有田の甘夏の酒・・・少量</p> <p>ホワイトチョコレートとヨーグルトのムース (1個=25g) ホワイトチョコレート・・・80g ヨーグルト(無糖)・・・70g レモンジュース・・・4g 板ゼラチン・・・3.5g 生クリーム・・・112g</p> <p style="text-align: center;">※2枚目につく</p>	<p>タルト生地 ①柔らかくしたバターをボールに入れ、粉糖を加えホイッパーで合わせる。 ②①にほぐした全卵を2、3回に分けて加える。 ③薄力粉、ココア、アーモンドの粉末をいっしょにふるい、②に加え、全体が混ざるように手で合わす。 ④③を冷蔵庫で2～3時間休まし、麺棒でのばし型にはりつける。</p> <p>ピスタチオとアーモンドのクリーム ①柔らかくしたバターをボールに入れ、粉糖、ピスタチオとアーモンドの粉末をふるいにかけて、バターに加え、ホイッパーで混ぜる(混ぜすぎに注意) ②ほぐした卵を①に数回に分けて加え、混ぜる。 ③みかんのすりおろした皮を②に加える。 ④タルト生地をはった型にクリームを絞り込み、180℃のオーブンで25分程焼成する。</p> <p>みかんのコンポート ①みかんの皮をナイフでむき、グラニュー糖、水を沸かしたものを加える。 ②①を室温で冷まし、冷蔵庫に入れる。</p> <p>みかんのゼリー ①みかんのしぼり汁を鍋に入れ、火にかけて200gのものを100gまで煮詰め、みかんジュースを加える。 ②①にレモン汁、グラニュー糖、ゼラチン(水で戻したものを)を加える。粗熱が取れれば、酒を加え、みかんのコンポートといっしょに型に流し冷凍する(型は直径3.7cm高さ2cmのものを使用。) ※ゼリーはムースの表面でも使用するので、残りは取っておく。</p> <p>ホワイトチョコレートとヨーグルトのムース ①ホワイトチョコレートを湯煎で溶かし、ヨーグルト、レモンジュースを少しずつ加え、ホイッパーで合わす。(チョコレートに熱を加えずに注意する) ②①にゼラチン(水に戻したものを)を加える。溶けない場合は湯煎にかけて、熱を加える。 ③生クリームを泡立て、熱のとれた①と合わし、型に流す。</p>
---	---

●有田みかん使用量

Sサイズ20 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

10

人前

1500

円

●調理時間

4

時間

30

分

380～400

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

※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

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。)

●作り方(使用器具も詳しくご記入ください。)

<p>アーモンドのビスキュイ 全卵・・・120g 粉糖・・・32g アーモンドの粉末・・・62g 卵白・・・60g グラニュー糖・・・32g 薄力粉・・・17g ココア・・・2g 無塩バター・・・50g</p> <p>アーモンドスライス・・・30g(細かく砕いたもの) ピスタチオ・・・10粒(細かく砕いたもの)</p> <p>みかんのグレナデンシロップ漬け みかんSサイズ・・・2.5個 グレナデンシロップ・・・100g 有田の甘夏の酒・・・30g</p> <p>飾りのチョコレート 緑色のカカオバター・・・少量 ホワイトチョコレート・・・60g</p> <p>ナパージュミロワール・・・60g ピスタチオ・・・5個</p>	<p>アーモンドのビスキュイ ①全卵をボールに入れ、ホイッパーでよくほぐした中に、粉糖とアーモンドの粉末をいっしょにふるったものを加える。湯煎にあて、40℃くらいに熱をつけて、よく泡立てる。 ②卵白にグラニュー糖を数回に分けて加えながら、泡立てメレンゲを作る。 ③①と②をヘラで合し、薄力粉、ココアをふるったものに加え、さらに混ぜる。 ④③に溶かしたバターを加え合す。</p> <p>オーブンプレート(30×25cm)に紙を敷きこみ、生地を流し込みカードで平らにならし、アーモンドスライス、ピスタチオを表面に散らし200℃のオーブンで12分程度焼く。 冷めた生地を2cm×18cmの帯にカットする。</p> <p>みかんのグレナデンシロップ漬け ①鍋にグレナデンシロップ、有田の甘夏の酒を入れ沸騰さす。 ②みかんの皮をナイフでむき、①を加え、熱をとり冷蔵庫で一晩漬けこむ。</p> <p>飾りのチョコレート ①セロファンに溶かした緑色のカカオバターを刷毛で塗り、固める。 ②ホワイトチョコレートをテンパリングし、①に薄くのばし固めて、カットする。</p> <p>①直径6cm高さ4cmのプリンカップの口の部分にアーモンドのビスキュイを巻き入れる。 ②みかんのコンポートを3mm厚の輪切りにし、カップの底に置き、みかんのゼリーを流し入れ、冷蔵庫で固める。 ③②にホワイトチョコレートとヨーグルトのムース、冷凍しておいたみかんのゼリーを入れ、冷凍する。 ④③を湯につけてカップから抜き、タルトの上に乗せる。 ⑤ゼリーとムースの部分にナパージュを塗り、みかんのコンポート、グレナデンシロップ漬け、ピスタチオ、チョコレートで飾りつけをする。</p>
---	--

●有田みかん使用量 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 人前 円

●調理時間 時間 分

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>