

2010 Noël Arida Sweets Contest

最優秀賞

Arida Mandarin

(アリダ マンダリン)



みかんのコロンとした丸みを生かす半カットで使うことで、見た目の可愛らしさと、口いっぱいフレッシュなジューシーさを楽しめ、生地や飾りにピールを使うことでみかんを余すことなく味わえ、ご家族みんなで召し上がっていただけるように、みかんと黒みつとバニラのやさしい味の組み合わせに仕上げました。そして、家族形成に合わせて、3人家族であれば3個を1つのリボンで結んだホールに、7人であれば7個のホールにと、そのご家庭に合った個数でホールにすることのできるケーキです。

<コンテスト出場者コメント>

2010 アリダ マンダリン レシピ

●材料名

<材料 7個分>

有田みかんピールのシロップ煮

- ・ピール ……4個分
- ・塩 ……ひとつまみ
- ・グラニュー糖 ……ピールと同分量
- ・水 ……ピールと同分量

有田みかん果肉のシロップ漬け

- ・果肉 ……4個分
- ・半カット ……7個
- ・グラニュー糖 ……総果肉量の2/3

黒蜜ジュレ

- ・黒砂糖 ……75
- ・上白糖 ……25
- ・水 ……100
- ・ゼラチン ……3

ピール入りジョCOND生地

- ・バター ……20
- ・全卵 ……3個
- ・粉砂糖 ……80
- ・アーモンドパウダー ……100
- ・薄力粉 ……30
- ・卵白 ……130
- ・グラニュー糖 ……60
- ・ピールのシロップ煮 ……適量

バニラムース

- ・卵黄 ……2個
- ・グラニュー糖 ……100
- ・牛乳 ……125
- ・バニラビーンズ ……1/2本
- ・ゼラチン ……6
- ・キルシュ ……大1
- ・生クリーム ……100
- ・シロップ漬け果肉 ……適量(果肉)

飾り用

- ・シロップ漬け果肉 ……7個(半カット)
- ・ピールのシロップ煮 ……適量
- ・ナパージュ ……適量
- ・アラザン ……適量

有田みかん使用量を御記入下さい。

みかん 3.5個

材料費(7人分)

2660

●作り方

<作り方>

有田みかんピールのシロップ煮

- ①よく水洗いしたピールを角切り細切りにし、分量外の水に塩を加えた鍋の中に入れ、沸騰させゆでこぼす。もう一度繰り返す。
- ②鍋に水・グラニュー糖を入れシロップを沸かし、①のピールを加え、中火でピールが透き通るまで煮る。

有田みかん果肉のシロップ漬け

- ①鍋に、薄皮を剥いた果肉とグラニュー糖を入れ火にかけ、砂糖が溶ければ火を止め果肉を取り出し、半カットみかんを軽めに漬ける。

黒蜜ジュレ

- ①黒砂糖・上白糖・水を鍋に入れ、沸騰したらアクをとり、とろみが付くまで煮詰める。
- ②①に水でもどしたゼラチンを加え混ぜ、パッドに広げて冷やし固める。

ピール入りジョCOND生地

- ①ボールに全卵・粉砂糖・アーモンドプードル・薄力粉を順に入れ混ぜ、湯煎にあて生地をゆるめ、湯煎からはずして白っぽくなるまで混ぜる。
- ②卵白・グラニュー糖で固いメレンゲを立てる。
- ③溶かしバターに①の生地を少し入れ混ぜ、①に戻し入れ混ぜる。
- ④③に②を少し入れ混ぜ、②に戻し入れ混ぜ、混ぜりきる前にピールを加えておく。
- ⑤鉄板にシルパットをセットし、生地を流し入れ平らにし、190度で約10分焼く。
- ⑥焼ければクーラーで冷まし、セルクルの大きさに合うようにカットしておく。

バニラムース

- ①ボールに卵黄とグラニュー糖を入れ混ぜる。
- ②鍋に牛乳・バニラビーンズを入れ火にかけかるく沸かす。
- ③①に②を注ぎ入れ混ぜ、再び鍋に戻し入れとろみがつくまで混ぜ炊く。
- ④水でふやかしたゼラチンを加え、ボールにこし入れる。
- ⑤氷水にボールをあて荒熱がとれればシロップ漬け果肉を加え、マンダリンナポレオンを加えとろみつくまで氷水にあてる。
- ⑥別ボールで生クリームを固めに立てる。
- ⑦⑥に⑦を加え混ぜる。

組み立て・仕上げ

- ①ムースフィルムをセットしたセルクルに、ジョCOND生地をセットし、バニラムース・黒蜜ジュレ・バニラムースと順に入れ、冷やし固める。
- ②固まれば型を外し、ナパージュを塗った飾りの半カットみかんを細切りピールをのせ、アラザンを散らし、リボンで結ぶ。

調理時間

●この作品が商品化された場合の一人前の希望価格はおいくらですか？

380

円/1人前

2011 Noël Arida Sweets Contest

最優秀賞

Arida – chocolat l'orange

(アリダ ショコラオレンジエ)



チョコレートとマロン使ったリッチなバターケーキをベースに、滑らかなオレンジのババロアとヨーグルトクリームを乗せたプチガトー。

みかん果汁を煮詰め、果肉も入れた濃厚なオレンジソースがみかんの風味とコクを出しています♪

<コンテスト出場者コメント>

2011 アリダ ショコラオレンジ レシピ

●材料名

★チョコレート&マロンのバターケーキ	
バター(無塩)	100g
砂糖	45g
塩	少々
マロンペースト	60g
卵黄	2個
生クリーム	45g
カオニブ	20g
薄力粉	100g
ココアパウダー	15g
ベーキングパウダー	小1/2
卵白	2個
砂糖	35g
★オレンジのババロア	
オレンジジュース	400cc→200ccに煮詰める
卵黄	2個
砂糖	50g
ホワイトチョコ	10g
板ゼラチン	5g
生クリーム	100g
グラマルニエ	小1
★オレンジソース	
みかん果汁	80cc
みかん果肉	25g
グラニュー糖	10g
水	5cc
コンスターチ	小さじ1
★ヨーグルトクリーム	
プレーンヨーグルト	50g
生クリーム	100g
砂糖	10g
★飾り用	
シートチョコレート	18枚
みかん	6個

有田みかん使用量を御記入下さい。

材料費(6個分)
1,800 円

●作り方

- ★チョコレート&マロンのバターケーキ
- ・室温に戻したバターをボウルに入れミキサーでクリーム状にほぐし、砂糖・塩を加えて混ぜる。
 - ・マロンペーストを加えてミキサーで馴染ませる。
 - ・卵黄を加えしっかりと馴染ませ、生クリームを2回に分けて加え、その都度しっかりと馴染ませる。
 - ・カオニブを加えてゴムベラで切混ぜる。
 - ・卵白に砂糖を2回にわけて加え、しっかりと角が立ったメレンゲを作る。
 - ・バター生地にもレンゲの1/3を加えてゴムベラでメレンゲの筋が見えなくなるまで切混ぜる。
 - ・粉類の1/2を振るい入れてゴムベラで切混ぜ。粉気が少し残る所でストップ。
 - ・残っているメレンゲの1/2を加えてゴムベラで切混ぜ。メレンゲの筋が残る所でストップ。
 - ・残りの粉類をすべて振るい入れてゴムベラで切混ぜ。粉気が少し残る所でストップ。
 - ・残りのメレンゲをすべて加えてゴムベラで切混ぜる。
 - ・23cm×16cmの敷き紙に生地を流しいれてオーブンで焼く。190℃で13分
 - ・焼きあがったら網の上で冷まし、8号の丸型で6枚抜く。
- ★オレンジのババロア
- ・板ゼラチンを冷水につけて戻す。
 - ・オレンジジュースを鍋に入れ、沸騰直前まで温める。
 - ・ボウルに卵黄・砂糖を入れブランシールし、温めたオレンジジュースを加えて軽く馴染ませる。
 - ・鍋に再び戻して弱火～中火で炊きアングレスソースにする。
 - ・室温に戻したホワイトチョコを入れて溶かす。
 - ・戻した板ゼラチンの水気を切り加えて溶かす。
 - ・漉しながらボウルに移し、グラマルニエを加えて荒熱を取る。
 - ・生クリームを6分立に泡立て、荒熱が取れたアングレスソースに2回に分けて加える。
 - ・シリコン型に流し入れて冷蔵庫で冷やす。(サバラン型)
- ★オレンジソース
- ・鍋にみかん果汁・グラニュー糖を入れ沸騰直前まで温める。
 - ・一度火を止め、水で溶いたコンスターチを加え均一になるまで混ぜる。
 - ・弱火にかけとろみがついたら火を止め、荒熱がとれたらみかん果肉を加える。
- ★ヨーグルトクリーム
- ・ボウルに水気を切ったヨーグルト・生クリーム・砂糖を入れてミキサーで泡立てる。
 - ・星口金のついた絞り袋に入れる。
- ★組み立て
- ・ケーキトレーにチョコレート&マロンのバターケーキを乗せ、オレンジソースを薄く塗る。
 - ・オレンジのババロアをシリコン型から外し、上に乗せる。
 - ・ババロアの窪みにオレンジソースを入れる。
 - ・ヨーグルトクリームをオレンジソースの上から絞る。
 - ・シートチョコレート・みかんを飾って完成♪

調理時間 2時間半

●この作品が商品化された場合の一人前の希望価格はおいくらですか？

380

円/1人前

2012 Noël Arida Sweets Contest

最優秀賞

Arida・Mikan coco

(アリダ・ミカン ココ)



オレンジ色のスポンジに緑色を挿してみかんを表現しました。みんなが大好きなつぶつぶみかんをグラサージュにして、味だけでなく見た目のみかんらしさにもこだわりました。

幅広い年齢の方に楽しんでいただけるように、キャラメルは優しい味に仕上げ、フレッシュな有田みかんムースには、ほんのりココナッツの風味を忍ばせてあります。

<コンテスト出場者コメント>

2012 アリダ・ミカン ココ レシピ

☆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。)

【バータ・シガレット】	
・バター	25 g
・粉砂糖	25 g
・薄力粉	23 g
・卵白	25 g
・色素(オレンジ・緑)	適宜
【ビスキュイ・ジョCOND】	
・卵L	2 個
・粉砂糖	40 g
・アーモンドパウダー	60 g
・卵白	65 g
・グラニュー糖	30 g
・薄力粉	20 g
・バター	10 g
【キャラメル・クレムー】	
・グラニュー糖	30 g
・お湯	15 g
・牛乳	90 g
・グラニュー糖	10 g
・卵黄	3個 60 g
・板ゼラチン	2 g
・バター	30 g
【有田ミカンのムース】	
・ココナッツミルクパウダー	20 g
・ミカン果汁	300→140 g
・グラニュー糖	30 g
・板ゼラチン	4 g
・ホワイトラム	8 g
・生クリーム	130 g
【パッションフルーツ&オレンジのクリーム】	
・オレンジ果汁	60→30 g
・パッションフルーツピューレ	25 g
・グラニュー糖	20 g
・卵	60 g
・バター	30 g
【つぶつぶミカンのグラサージュ】	
・ミカン果肉	1 個分
・ミカン果汁	40 g
・ナバージュヌートル	30 g

【バータ・シガレット】	
①	ボールにバターを入れボマード状にし、粉砂糖、薄力粉、卵白の順に加え、その都度ホイッパーでよく混ぜます。
②	オレンジと緑の色素で色を付け、天板の半分にマーブルになるようにカードで薄く塗ります。
【ビスキュイ・ジョCOND】	
③	ボールに卵を割りほぐし、粉砂糖とアーモンドパウダーをふるい入れ35度に温めたらハンドミキサーで泡立てます。
④	別のボールに卵白を入れ角が立つまで泡立てたらグラニュー糖を数回に分けて加えます。
⑤	メレンゲに③を加え8割合せ、薄力粉を加えゴムベラで混ぜ合わせます。
⑥	温かい溶かしバターを加え②の天板に流しカードで広げ、190℃のオーブンで12分位焼成します。
【キャラメル・クレムー】	
⑦	30gのグラニュー糖と少量の水を鍋に入れキャラメルを作ります。
⑧	良い色になったらお湯を入れて色止めし、温めた牛乳を加えます。
⑨	ボールに卵黄とグラニュー糖10gを入れしっかり混ぜ、⑧を少しずつ加え、鍋に戻しとろみがつくまで弱火で火を入れます。
⑩	火を切り、戻した板ゼラチンを加えたらボールに渡し冷まします。
⑪	人肌冷えたらバターを加え、パーミックスにかけて滑らかにします。
【有田ミカンのムース】	
⑫	ミカンの果汁300gを140g(約中火で13分)に煮詰めます。
⑬	鍋にココナッツミルクパウダー⑫グラニュー糖を温め、戻した板ゼラチンを加え冷ましたらホワイトラムを加えます。
⑭	8分立ての生クリームと⑬を合わせます。
【パッションフルーツ&オレンジのクリーム】	
⑮	鍋に材料を入れよく混ぜ合わせ、中火でとろみが付くまで加熱し、ボールに移しバターを加え冷まします。
【つぶつぶミカンのグラサージュ】	
⑯	鍋にミカン果汁、薄皮を取った果肉、ナバージュヌートルを入れ沸騰させ冷まします。
【組み立て】	
⑰	バータシガレットの部分を2cm×18cmにカットし、6cmセルクルに入れ、残った生地を6cmより小さい丸で抜き、真ん中に入れます。
⑱	キャラメル・クレムーを大1流し、冷やし固めます。
⑲	パッション&オレンジのクリームを小1くらい入れ、ミカンムースを流し冷やし固めます。
⑳	固まったら型から抜き、周りにムースを絞り、真ん中につぶつぶミカンのグラサージュを流してオーナメントやミカンなどで飾ります。

●有田みかん使用量 個

●材料費 人前 円

●調理時間 時間 分

●この作品が商品化した場合の一人前の販売希望価格は？

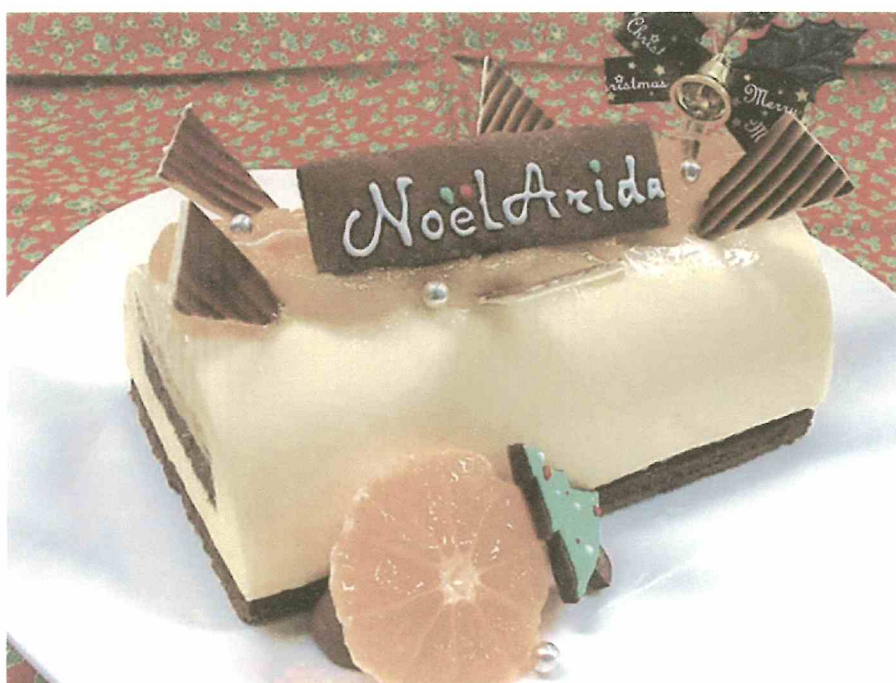
円/一人前

2013 Noël Arida Sweets Contest

最優秀賞

Le・Noel・Arida

(ル・ノエル・アリダ)



有田みかんの絶妙な甘みと酸味のバランスを活かすためにムースとジュレにし、ジュレには果肉をふんだんに入れてみかんの食感も楽しめるようにしました。馴染み深いみかんをケーキにすることでまた違った味わいで、より濃くみかんを味わっていただき、また、健康に良いみかんを沢山摂っていただけます。チョコレートとアングレースしたムースの濃厚さがよく合い、いつまでも味わっていただけるようなケーキです。トヨ型を使うことでノエルらしくみかんの丸いフォルムを連想させるようなクリスマススイーツを目指しました。

<コンテスト出場者コメント>

2013 ル・ノエル・アリダ レシピ

☆材料名

☆作り方

【マンデル・バターマッセ】

・バター	99 g
・グラニュー糖	50 g
・ローマジパン	83 g
・卵	121 g
・アーモンドブードル	83 g
・薄力粉	22 g
・ココア	28 g
・ベーキングパウダー	2 g
・グランマルニエ	10 g

【ショコラサブレ】

・バター	100 g
・塩	ひとつまみ
・粉糖	38 g
・薄力粉	100 g
・ココア	13 g
・卵	10 g

【有田みかんジュレ】

・有田みかんの果汁	210 g
・有田みかんの果肉	163 g
・グラニュー糖	41 g
・ペクチン	10 g
・グラニュー糖	9 g
・グランマルニエ	20 g

【有田みかんムース】

・有田みかんの果汁	336 g
・生クリーム(40%)	120 g
・卵黄	64 g
・グラニュー糖	52 g
・板ゼラチン	9 g
・バター	48 g
・グランマルニエ	12 g
・生クリーム(40%)	156 g

【シロップ】

・水	20 g
・グラニュー糖	10 g
・グランマルニエ	5 g

【ガナッシュ】

・生クリーム(40%)	20 g
・スイートチョコレート	20 g

【グラサージュ・ショコラ・ブラン】

・牛乳	100 g
・水飴	32 g
・ナバージュ	20 g
・ホワイトチョコ	220 g
・板ゼラチン	6 g

【チョコレート飾り】

・スイートチョコレート	適量
・ホワイトチョコレート	適量

【クッキー飾り】

・ショコラサブレ8×1.5cmにカットしたもの	ツリー型
・卵白	適量
・粉糖	適量

【組み立て】

- ① 振き上がり冷めたショコラサブレの上にガナッシュを2分の1おいて塗る。その上に36×10cm厚にカットしたマンデル・バターマッセを置く。シロップを打ち、残りのガナッシュを生地に塗る。
- ② グラサージュ・ショコラ・ブランの③を出して①におく。はみ出した生地をカットする。
- ③ 有田みかんジュレの④で残しておいたジュレを丸口金で2本③のケーキの上に絞る。2本のジュレの間に余りのグラサージュ・ショコラ・ブランで線を描く。
- ④ ③を15cmにカットして柘やチョコレート飾り、クッキー飾り、アラザンなどで飾っていく。(アートルメ)
- ⑤ ③を3cmずつカットしてチョコレート飾りで飾る。(プティガトー)

- ① バターとグラニュー糖をすり合わせ、ローマジパンを少しずつ加えて合わせる。アーモンドブードルと薄力粉とココア、ベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
- ② 卵を湯煎につけて人肌くらいの温度に温め、①に少しずつ加えて合わせる。グランマルニエを加えて合わせる。※分離するようであればボウルを温めて少し溶かして混ぜる。
- ③ ふるっておいた①の粉類を②に入れてから下から上に持ち上げ切るようにしながら混ぜ合わせる。
- ④ 鉄板を紙などで36×10cmくらいになるように区切ったものを③の生地に着き、平らに均す。上火190℃、下火0℃で約15分焼成する。

- ① バターと粉糖、塩を合わせたものをすり合わせていく。薄力粉とココアは合わせてふるっておく。
- ② 卵を湯煎につけて人肌くらいの温度に温め、①に少しずつ加えて合わせる。
- ③ ふるっておいた①の粉類を②に入れて下から上に持ち上げ切るようにさっくりと合わせる。9分くらいまで合わさったら一度冷蔵庫で寝かせる。
- ⑤ ④を出してめん棒で生地を叩いて固さを均一にし、手粉を台にふってその上に生地を出し、こねてまとめる。俵型にしてめん棒で伸ばしていく。3mm厚にして一度冷蔵庫に入れる。
- ⑥ ⑤を出して36×10cmにカットする。残りはツリー型で抜いたり8×1.5cmにカットする。上火180℃、下火170℃で約10分焼成する。

- ① みかん果汁とグラニュー糖41gを弱火にかけ、181gになるまで煮詰める。果肉を加え、果肉が大きいものはヘラで切っておく。
- ② ペクチンとグラニュー糖9gを水気のないボウルに入れて合わせる。
- ③ ①が煮詰まり、沸騰したら火を止めて3分の1を②のボウルに入れてすぐ混ぜ合わせる。混ぜ合わさったら①の鍋に戻し、混ぜてもう一度火にかけ沸騰させる。
- ④ ③をボウルにいれ、氷水につけて粗熱をとる。粗熱がとれたらグランマルニエを入れて混ぜ合わせる。そのうち3分の2量を冷めて34×5cmで1cm厚にカットした④のマンデル・バターマッセの上に1cm厚に流す。冷蔵庫に入れて固める。残り3分の1は冷蔵庫に入れておく。

- ① みかん果汁とグラニュー糖のうちひとつまみを鍋に入れて弱火にかけ、252gにまで煮詰める。ゼラチンを氷水につけてふやかしておく。
- ② 卵黄に①の残りのグラニュー糖を入れて白っぽくなるまでたてる。
- ③ ①に生クリーム120gを入れて混ぜ、沸騰させる。火を止めて②に入れて混ぜ合わせる。①の鍋にふるいをおいて戻し流して濾す。
- ④ ③の鍋を弱火にかけてアンブレースする。少しとろみがついてきたら火を止め、①でふやかしておいたゼラチンとバターを入れ混ぜ溶かす。ふるいをおいたボウルに流して濾す。氷水につけて粗熱をとる。グランマルニエを入れて混ぜ合わせる。
- ⑤ 生クリーム156gを6分くらいに立て、冷ました④に3回位に分けて加え混ぜる。PR紙を敷いた36×8.5cmのトヨ型に流し、有田みかんジュレの④のジュレとマンデル・バターマッセをおく。残りを流して空気が入らないようにし、平らに均す。冷蔵庫に入れて固める。

- ① 水とグラニュー糖を火にかけて沸騰させる。グラニュー糖が完全に溶けたら火を止めてボウルに移し、粗熱がとれたらグランマルニエを入れる。

- ① 生クリームを鍋に入れて火をかけ、沸騰したらチョコレートを入れて溶かす。切るように混ぜ合わせてボウルに入れておく。

- ① 牛乳と水飴、ナバージュを鍋に入れて火をかけ、混ぜ溶かして沸騰させる。ゼラチンは氷水につけてふやかしておく。
- ② ①が沸騰したら火を止め、ふやかしておいたゼラチンとホワイトチョコを入れて混ぜ溶かす。ハンドブレンダーなどを使って混ぜ、十分に乳化させる。
- ③ 有田みかんムースの⑤が固まったら出して、周りを温めて型からはずし、網の上において②を隙間がないようにかける。冷蔵庫に入れておく。余りもとっておく。

- ① スイートチョコレートをテンパリングし、模様をつける。
- ② ホワイトチョコレートをテンパリングし、①の上に流す。5×2.5cmの三角にカットする。

- ① 卵白に徐々に粉糖を加えてアイシングを作る。緑、赤などで着色する。
- ② ショコラサブレで焼いた残りの生地に①を絞っていく。文字や模様を描く。

●有田みかん使用量

14

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

11

人前

3103

円

●調理時間

2

時間

30

分

380

円／一人前

2014 Noël Arida Sweets Contest

最優秀賞

Mandarin chocolat de アリダ

(マンダリン ショコラ ドゥ アリダ)



有田みかんの色をイメージしたグラサージュに各パーツに少量の有田みかんの果汁や表皮を入れることで全体的にみかんのさわやかな香りを前面に出しチョコレートのケーキなのに重くなく、食べやすいケーキに仕上げた。

広島県産の藻塩を使用したザクザクした食感のサブレがアクセントになります。

<コンテスト出場者コメント>

2014 マンダリン ショコラドゥ アリダ レシピ

☆材料名

☆作り方

<p>【ビスキーマーブルノワ】 鉄板1枚分</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アーモンドプードル 210 g ・マーブルシュガー 170 g ・バター 80 g ・全卵 300 g ・卵白 90 g ・トレハロース 40 g ・表皮(有田みかん) 0.3 個分 ・くるみ 100 g 	<ol style="list-style-type: none"> ① ロボクーブに粉類、バター全卵を入れ、回していく。 ② 卵白、トレハロースでメレンゲを立てる。 ③ ①と②を合わせて、鉄板に流す。そこにくるみを置く。 ④ 上190℃、下150℃のオーブンで約12分焼成する。
<p>【藻塩サブレ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・無塩バター 25 g ・グラニュー糖 25 g ・薄力粉 25 g ・アーモンドプードル 25 g ・藻塩 2 g 	<ol style="list-style-type: none"> ① ミキサーでバターとグラニュー糖をすり合わせる。 ② 合わせてふるった粉類を加える。 ③ 出来上がった生地をトランシェにつめ、焼成する。 ④ 上170℃、下170℃のオーブンで約20分。
<p>【有田みかんクーリー】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・有田みかんジュース 100 g ・バッションビュレ 25 g ・グラニュー糖 30 g ・表皮(有田みかん) 0.2 個分 ・ペクチン 5 g 	<ol style="list-style-type: none"> ① 手鍋に表皮以外の材料を入れ、沸かす。 ② こしたところに表皮を入れ、型に流す。
<p>【クレームショコラ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 40 g ・板ゼラチン 1.6 g ・ミルクチョコ 60 g ・クレームフェット(35%) 84 g ・表皮(有田みかん) 0.2 個分 	<ol style="list-style-type: none"> ① 手鍋に牛乳を入れ沸かし、そこにゼラチンを入れとかす。 ② ミルクチョコと合わせガナッシュを作る。 ③ 表皮とクレームフェットを合わせ、型に流し込んで急冷する。
<p>【ムースショコラブラウン】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生クリーム(40%) 40 g ・凍結卵黄 48 g ・グラニュー糖 24 g ・板ゼラチン 4.8 g ・ショコラブラウン 48 g ・クレームフェット(35%) 200 g ・有田みかん果汁 5 cc ・コアントロー 5 cc 表皮 0.5 個分 	<ol style="list-style-type: none"> ① 手鍋で生クリーム、凍結卵黄、グラニュー糖でアングレーズを炊く。 ② ゼラチンを入れ、こしながらショコラブラウンと合わせ、ガナッシュを作る。 ③ ②とクレームフェットを合わせ、果汁、コアントロー、表皮を加える。 ④ 型に流し入れ、サブレでふたをして、急冷する。
<p>【グラサージュみかん】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生クリーム 50 g ・水あめ 10 g ・ミロワールヌートル 20 g ・ショコラブラウン 75 g ・板ゼラチン 2 g ・色粉 	<ol style="list-style-type: none"> ① 鍋に生クリーム、水あめ、ミロワールヌートルを入れ沸かす。 ② ゼラチンを入れ、ショコラブラウンと合わせる。 ③ 果汁と色粉で色を調整する。 ④ ケーキにグラサージュをかけカットする。 ⑤ 上を飾る。

●有田みかん使用量

1.5

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

8

人前

1428

円

●調理時間

3

時間

0

分

400

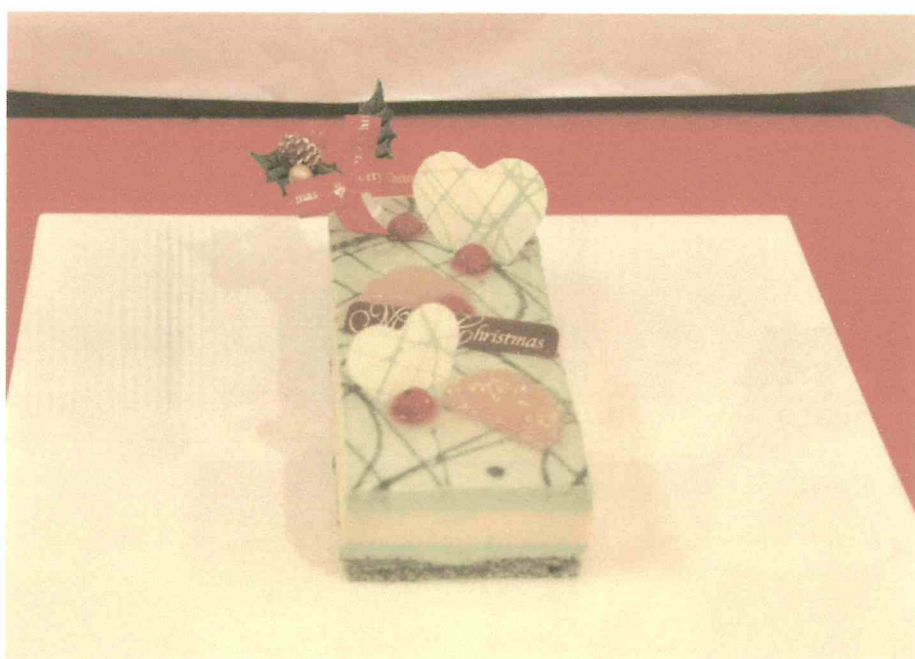
円/一人前

2015 Noël Arida Sweets Contest

最優秀賞

Amour de Noël Arida

(アムール ド ノエル アリダ)



有田みかんの濃厚な甘み、スッキリとした酸味に上質な抹茶の苦みを加え新たな有田みかんの魅力を引き出しました。たくさんみかんが入った濃厚クリームをみかんの酸味が程よいムースみかん抹茶チョコではさみ、底にはみかんピールが入ったざっくりダックワーズをしかったです。

名前は有田みかんのようにずっと愛される思いを込めて名付けました。みかんのオレンジ色と抹茶の緑が可愛い有田みかんの新しいクリスマスケーキです。

<コンテスト出場者コメント>

2015 アムールドノエル アリダ レシピ

☆材料名

☆作り方

【ビスキュイ ダックワーズ みかん】

(天板 1枚分 570mm×370mm)

・ノワゼット プードル	122 g
・アーモンド プードル	51 g
・粉糖	204 g
・薄力粉	57 g
・抹茶	9 g
・卵白	286 g
・グラニュー糖	143 g
・ホールノワゼット	50 g
・みかんピール	100 g

↑

【みかんピール】

・みかん皮	90 g
・グラニュー糖	45 g
・ハチミツ	45 g

【みかん クリーム】

(カードル 1枚分 570mm×370mm)

・絞りみかん果汁	400 g
・有田みかんジュース	367 g
・卵黄	431 g
・全卵	389 g
・グラニュー糖	397 g
・板ゼラチン	15 g
・バター	432 g

【ムース みかん抹茶チョコ】

・牛乳	485 g
・有田みかんジュース	120 g
・卵黄	241 g
・グラニュー糖	122 g
・板ゼラチン	22 g
・ホワイトチョコレート	485 g
・生クリーム(35%)	1211 g
・抹茶	53 g

【仕上げ 抹茶ヌートル】

・ナバージュヌートル	75 g
・抹茶	2 g

【仕上げ用】

ナバージュヌートル	250 g
飾り用みかん	適量
飾りチョコ	適量
飾りヒイラギ チョコプレート	
冷凍ホールグロゼイユ	適量

- ① ヘーゼルナッツホールを180度のオーブンで8分焼き、粗く刻む。
- ② ヘーゼルナッツパウダー、アーモンドプードル、粉糖、薄力粉をよく合わせふるう。
- ③ 抹茶とグラニューをよく合わせる。
- ④ 卵白をミキサーで泡立て③を3回にわけ入れメレンゲを作る。
- ⑤ ボウルにメレンゲを入れ、そこに②を入れざっくりと混ぜ合わせ、みかんピールを加え混ぜる。
- ⑥ 天板に⑤を広げ①をまんべんなく置き、180度のオーブンで20分ほど、焼く。

- ① みかんの皮を洗い、わたを取り除く。
- ② ①を3回ほど、ゆでこぼし水をきる。
- ③ ②とグラニュー糖、ハチミツを入れ煮詰めて冷まし7ミリ角に刻む。

- ① 板ゼラチンをたっぷりの水でふやかして水をきっておく。
- ② 絞ったみかん果汁と有田みかんジュースを鍋に入れ温めておく。
- ③ ボウルに卵黄、全卵、グラニュー糖をよく入れ混ぜ②を合わせ、鍋に戻し83度になるまで炊く。
- ④ 炊けたら板ゼラチンを入れ溶かしたら漉す。
- ⑤ そこに細かくしたバターを入れよく溶かし混ぜ合わせる。
- ⑥ ⑤をOPPシートを敷いたカードル型に平らにショック冷凍庫で冷やし固める。

- ① 板ゼラチンをたっぷりの水でふやかし水をきっておく。
- ② 牛乳を鍋に入れ火にかける。
- ③ ホワイトチョコレートを湯煎で溶かし抹茶とよく合わせる。
- ④ ボウルに卵黄、グラニュー糖をよく混ぜ合わせ有田みかんジュースを加え混ぜ合わせ、沸騰前の②を入れ83度になるまで炊く。
- ⑤ ④に板ゼラチンを入れ混ぜ合わせる。
- ⑥ ⑤を30度くらいまで冷やし③と混ぜ合わせる。
- ⑦ 六分立てした生クリームと⑥をざっくりと合わせる。

- ① ダマにならないように混ぜ合わせる。

- ① カードル型にビスキュイ ダックワーズみかんを入れムースみかん抹茶チョコを半分流し、冷やしておいたみかんクリームを置き残りを流し平らにしてショック冷凍庫で冷やす。
- ② 固まった①に仕上げ用抹茶ヌートルで模様をつけ、そこにナバージュヌートルを半分流し、冷やしておいたみかんクリームを置き残りを流し平らにしてショック流す。
- ③、②をカートル型から外し、178mm×58mmにカットして飾りを盛りつけ仕上げる。

●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

2016 Noël Arida Sweets Contest

最優秀賞

Lumiere Mandarin NOEL

～光輝く有田みかん～

(ルミエール マンダリン ノエル)



キャラメル風味のショコラと香ばしいナッツのビスキーと有田みかんのマリアージュ。センターに有田みかんを凝縮し、一口食べると有田みかんの爽やかな甘みと酸味が広がる。

飾りの部分では、鮮やかなオレンジ色でみかんを表現し、全体的にキラキラしたイメージでデコレーションを施し、大人から子供まで楽しめるクリスマスケーキに仕上げた。

<コンテスト出場者コメント>

2016 ルミエール マンダリン ノエル レシピ

☆材料名

【ビスキー・マルジョレーヌ】	
・アーモンドホール	100 g
・ヘーゼルナッツホール	75 g
・グラニュー糖	40 g
・カソナード	40 g
・薄力粉	15 g
・卵白	120 g
・グラニュー糖	25 g
・トレハロース	25 g

【ジュレ・ド・マンダリン】	
・有田みかん果汁	100 g
・ブラッドオレンジピューレ	25 g
・グラニュー糖	30 g
・板ゼラチン	2 g

【マリネ・有田みかん】	
・有田みかん	125 g
・有田みかん果汁	50 g
・オレンジ蜂蜜	45 g
・ソミュール	15 g
・広島レモン果汁	10 g

【クレーム・マンダリン】	
・有田みかん果汁	75 g
・マリネシロップ	37.5 g
・有田みかん表皮	0.5 個
・凍結卵黄	40 g
・グラニュー糖	34 g
・板ゼラチン	2.5 g
・生クリーム(35%)	60 g

【ガナッシュ・キャラメリア】	
・生クリーム(35%)	35 g
・クーベルチュール・キャラメリア	50 g
・トレモリン	5 g
・有田みかん表皮	8分の1 個

【コンフィチュール・マンダリン】	
・有田みかん果汁	100 g
・広島レモン果汁	6 g
・ペクチン	2.4 g
・グラニュー糖	32 g

【ムース・ショコラキャラメル・マンダリン】	
・グラニュー糖	25 g
・牛乳	75 g
・生クリーム(35%)	75 g
・凍結卵黄	25 g
・板ゼラチン	2 g
・クーベルチュール・キャラメリア	200 g
・クーベルチュール・ノワール	20 g
・生クリーム(35%)	200 g
・有田みかん果汁	10 g
・ソミュール	5 g

【ビストレ・ショコラ】	
・クーベルチュール・ブラン	25 g
・カカオ・バター	25 g
・チョコレート用色素(赤、黄、白)	適量

【グラサージュ・ショコラ】	
・水	150 g
・生クリーム(40%)	120 g
・グラニュー糖	180 g
・ココア	65 g
・板ゼラチン	14 g

【飾り】	
・パールボールショコラ(黒、黄、ピンク)	各1 個 ずつ
・チョコプレート	1 個
・サンタ人形	1 個
・ヒイラギ	1 個
・金箔スプレー	適量

☆作り方

- 【ビスキー・マルジョレーヌ】
- ① フードプロセッサーにアーモンドホール、ヘーゼルナッツホール、グラニュー糖、カソナード、薄力粉を入れ、粉状になるまで粉碎する。
 - ② ミキサーに卵白、グラニュー糖、トレハロースを入れメレンゲを立てる。
 - ③ ②が立ったら①を加えながらさっくりと合わせる。
 - ④ 4寸、5寸の大きさにそれぞれ、丸口の口金で渦状に絞り粉糖をふるう。
 - ⑤ 200℃のオーブンで約10～20分焼成する。

- 【ジュレ・ド・マンダリン】
- ① 鍋に果汁、ピューレ、グラニュー糖を入れ温める。
 - ② ①にゼラチンを入れ型に流す。

- 【マリネ・有田みかん】
- ① 鍋に果汁、蜂蜜を入れ、温める。
 - ② ①にみかん、ソミュール、レモン果汁を入れ一晩寝かせる。

- 【クレーム・マンダリン】
- ① 鍋に果汁、マリネシロップを入れ温める。
 - ② ①と卵黄、グラニュー糖でアングレーズを炊き、ゼラチンを入れ、漉して冷やす。
 - ③ 粗熱が取れたら、②と生クリーム(7分立て)を合わせ、型に流す。

- 【ガナッシュ・キャラメリア】
- ① 鍋に生クリーム、トレモリン、表皮を入れ、温める。
 - ② キャラメリアに①を少しずつ加えながら乳化させ、型に流す。

- 【コンフィチュール・マンダリン】
- ① 鍋にみかん果汁、レモン果汁を入れ温める。
 - ② グラニュー糖とペクチンをすり合わせ、①に加える。
 - ③ よく沸かして漉して冷やす。

- 【ムース・ショコラキャラメル・マンダリン】
- ① 鍋にグラニュー糖を入れキャラメルを作り、牛乳、生クリーム、卵黄でアングレーズを炊く。
 - ② ①にゼラチンを入れ、漉しながら溶かしたクーベルチュールに少しずつ加える。
 - ③ ②を乳化させて、粗熱がとれたら生クリーム(7分立て)を合わせる。
 - ④ 果汁、ソミュールを入れて、合わせ、型に流す。

- 【ビストレ・ショコラ】
- ① 材料を溶かしてムースに白、オレンジの順番に炊きつける。

- 【グラサージュ・ショコラ】
- ① 鍋に水、生クリームを入れて温める。
 - ② ①とグラニュー糖、ココアを合わせ、沸かす。
 - ③ ②にゼラチンを入れ、漉して冷やす。

●有田みかん使用量

10 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

16 人前

1441 円

●調理時間

4 時間

0 分

500

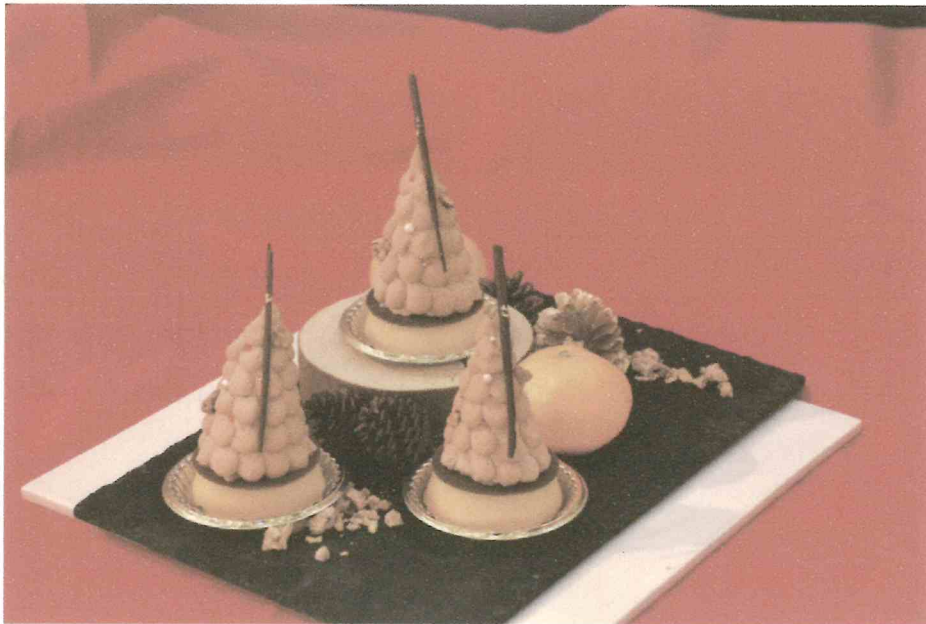
円/一人前

2017 Noël Arida Sweets Contest

最優秀賞

Sapin de Noël

(サパンドノエル)



みかんが出すぎたりマロンが出すぎたりと味の調整が難しかったのですが、何度も改良を重ね、とても良いバランスで出来ました。

見た目はノエルなのでクリスマスツリーをイメージして作り、見た目でも楽しめ、子供から大人まですべての人が笑顔で食べられるそんなケーキを作りました。

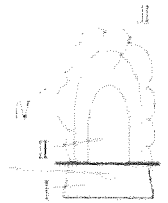
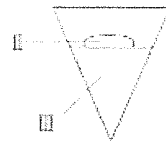
<コンテスト出場者コメント>

2017 サパンド Noel レシピ

☆材料名

☆作り方

<p>【みかんのバンドジェヌ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 粉糖 75 g ・ アーモンドプードル 50 g ・ 全卵 82.5 g ・ コーンスターチ 20 g ・ バター 62.5 g ・ ラム酒 15 g ・ みかんの皮 20 g <p>【ムラング】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 卵白 75 g ・ グラニュー糖 50 g ・ 乾燥卵白 1 g ・ 粉糖 75 g ・ ココナッツファイン(ロースト) 30 g ・ コーンスターチ 15 g <p>【クレームフェット】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 生クリーム(42%) 100 g <p>【みかんのマロンクリーム】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ マロンクリーム g ・ 板ゼラチン g ・ 生クリーム(42%) g ・ 生クリーム(42%) g ・ みかんジャム(有田みかんで手作り) g <p>【仕上げ】</p> <ul style="list-style-type: none"> みかんマリネ 30 g みかんジャム 15 g チョコパーツ 丸プレート(6.5cm) チョコパーツ 棒チョコ アラザン 	<p>I 【みかんのバンドジェヌ】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 粉糖、アーモンドプードルを混ぜ合わせ、全卵を入れてホイッパーで白っぽくもったりするまで立てる。 ② コーンスターチを加え、混ぜ合わせる。 ③ 溶かしたバターに少し生地を加え、混ぜ合わせる。 ④ ③をすべて生地に戻し、混ぜ合わせ、更にラム酒を入れて混ぜる。 ⑤ 白いわたを取り除いたらみかんの皮を生地に入れ、混ぜる。 ⑥ サバラン型に流し、下に天板を一枚入れ、165℃25分焼く。 ⑦ 25分焼いたら上火を140℃におとしシルバットを上にかぶせ5分焼く。 ⑧ 焼けたら型からはずし、ラム酒を霧吹きで適量かける。 <p>II 【ムラング】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 卵白にグラニュー糖、乾燥卵白をすり混ぜたものを少量入れ立て、少し立ってきたら残りを2回程度に分け入れ、角が立つまでしっかり立てる。 ② 振った粉糖、コーンスターチとココナッツファインを合わせ混ぜ、卵白に3回程度に分け入れ、ゴムベラでしっかり混ぜ合わせる。 ③ シートに円錐状になるように絞り、100℃で20分焼く。 ④ 20分焼いたら、60℃で120分乾燥焼きにする。 <p>III 【クレームフェット】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 角が立つくらい(少し固め)に立ててコルネの半量程入れる。 ② ①にIIのムラングを入れ、冷凍で少し固める。 <p>IV 【みかんのマロンクリーム】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 板ゼラチンを15gの生クリームに入れ溶かし、マロンクリームに入れ、ホイッパーで混ぜる。 ② 90gの生クリームを8分立てにし、①に少しずつ加え、すべてを入れたら少し白く立てる。 ③ 合わせたマロンクリームにみかんジャムを入れ、混ぜる。 <p>V 【仕上げ】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① サバラン型の真ん中にマリネとジャムを合わせたものを入れる。 ② ①の上に丸プレートを置く。 ③ IIIで作った生クリームとムラングを上に乗せ、マロンクリームを絞る。 ④ アラザン、棒チョコを飾る。
---	---



●有田みかん使用量		<input type="text" value="3"/>	個
●材料費	<input type="text" value="1"/> 人前	<input type="text" value="110"/>	円
●調理時間	<input type="text" value="3"/> 時間	<input type="text" value="30"/>	分

●この作品が商品化した場合の一人前の販売希望価格は？

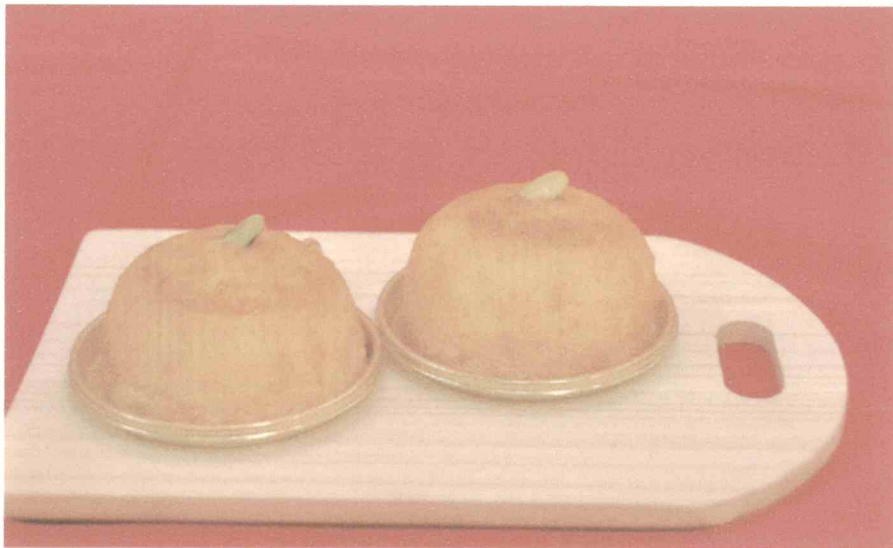
円/一人前

2016 Noël Arida Sweets Contest

～ 焼き菓子 最優秀賞 ～

Mikan d'or

(ミカンドール)



炊き菓子でありながら、見た目から「みかん」を思わすように仕上げようと考えました。

みかんの香りや、程よい酸味を活かすため、皮、果肉、果汁、の全てを使用し、米粉の柔らかなもっちりとした食感と、ローマジパンのしっとりとした生地に、みかんのコンフィチュールを入れ焼き上げました。

<コンテスト出場者コメント>

2016 焼き菓子 ミカンドール レシピ

☆材料名

☆作り方

<p>【みかんピール】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・みかんの皮 5 個分 ・グラニュー糖 250 g ・水 170 g <p>【みかんジャム】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・みかん(皮を除いて) 300 g ・グラニュー糖 30 g <p>【パータ・ケーキ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・みかんピール 60 g ・コアントロ 19 g ・ローマジパン 66 g ・△粉糖 22 g ・△転化糖 18 g ・△みかんゼスト 3 g ・卵黄 106 g ・バター 111 g ●米粉 53 g ●薄力粉 53 g ●ベーキングパウダー 2 g ○卵白 106 g ○グラニュー糖 60 g <p>【グラス・ア・ロー】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・粉糖 100 g ・みかん果汁 20 g ・コアントロ 10 g <ul style="list-style-type: none"> ・ピスタチオ 適量 	<p>みかんの皮を多めの水で3回茹でこぼす。 グラニュー糖と水を加え、弱火で煮詰める。</p> <p>みかんの皮をむき、薄皮ごとフードプロセッサーにかける。 鍋に移してグラニュー糖を加え、1/3になるまで煮詰める。</p> <p>フードプロセッサーにみかんピール、コアントロを入れて細かく刻み、ローマジパンを加えて混ぜる。 ボールにあけて、△を加え、ヘラでよく混ぜ、卵黄を少しずつ加えてさらによく混ぜる。 ボマード状にしたバターも加えて混ぜ、ふるった粉類を加えて全体をしっかり合わせる。 卵白とグラニュー糖をミキサーに入れ、低速で細かい泡が立つまでゆっくり攪拌し、メレンゲを作る。 メレンゲを3回くらいに分けて加え、全体を合わせる。</p> <p>小さい型にジャムを1/2の高さまで絞り、冷凍庫でかためておく。 大きい型にパータ・ケーキを2/3の高さまで絞り入れ、かためたジャムを中にうめこむ。 170°Cのオーブンで20分～焼く。</p> <p>焼きあがったらすぐに型からはずし、ジャムを表面に塗る。</p> <p>粉糖のみかん果汁とコアントロを加え、グラス・ア・ローを作る。 ケーキが冷めたら表面にグラス・ア・ローを塗り、200°Cのオーブンで1分～様子を見ながら焼く。</p> <p>てっぺんにピスタチオをのせる。</p>
---	--

●有田みかん使用量 個

●材料費 人前 円

●調理時間 時間 分

●この作品が商品化した場合の一人前の販売希望価格は？

円/一人前