

パイル アリダ スイーツ コンテスト
No.1 Arida Sweets Contest 出展作品応募用紙

①

作品名

WREATH DE みかん(みかんのソース)

★アピールポイントなど★

生地のみかん果肉を入れてふんわりした焼き菓子にしました。

甘酸っぱいみかんソースとの相性は抜群です。

リース型にすることにより楽しいクリスマスになること間違いありません。

家族の団らんにぜひ”リースデみかん”を！！

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貼付して下さい。

※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。



レシピ

できるだけ詳しく御記入ください。(書ききれない場合は、任意様式にて追加下さい。)

●材料名(分量等も御記入下さい。)

●作り方(使用器具も詳しく御記入下さい。)

<p>生地</p> <p>a</p> <ul style="list-style-type: none"> サワークリーム 75g 卵M 2個 グラニュー糖 135g 塩 ひとつまみ 薄力粉 135g ベーキングパウダー 3g みかん果肉 25g レモン汁 大1 溶かしバター 50g <p>デコレーション</p> <p>b</p> <ul style="list-style-type: none"> 粉砂糖 50g 水 大1/2 クアントロー(オレンジの酒) 大1/2 ピスタチオのアッシュ 適量 <p>仕上げ</p> <p>c</p> <ul style="list-style-type: none"> フランボーズピューレ 適量 星やツリーのクッキー 適量 生クリーム 適量 (8%の砂糖で泡立てたもの) クリスマス用飾り 	<ol style="list-style-type: none"> ① サワークリームをボールに入れやわらかくする。 ② 別のボールにaを入れて泡立器ですり混ぜる。 ③ ①の中へ②を少しずつ入れて泡立器で混ぜる。 ④ ③の中へ薄力粉とベーキングパウダーをふるい入れて泡立器でさっくりと混ぜる。 ⑤ 細かくしたみかん果肉とレモン汁を加え入れてさっくりと混ぜる。 ⑥ 温かい溶かしバターを加え入れさっくりと混ぜる。 ⑦ 型(バターと粉をふるったもの)に生地を流し入れ180℃ 25～30分 ⑧ ⑦が冷めたらbをボールで混ぜケーキの上に向け、ピスタチオのアッシュを飾る。 ⑨ みかんのソースを作る。 卵黄とグラニュー糖をボールに入れて、泡立器で白くなるまですり混ぜる。 ⑩ みかん果汁とオレンジジュースを鍋に入れて、沸騰直前まで沸かす。 ⑪ ⑨の中へ⑩を少しずつ入れて混ぜれば鍋にかえて、とろみがつくまで弱火で火を通していく。 ⑫ とろみがつけば火からはずして漉して急冷し、クアントローを入れて冷蔵庫で冷やしておく。 ⑬ 皿にみかんソースを流しカットしたケーキをのせてcでクリスマス用の飾りつけをする。 	
<p>有田みかん使用量を御記入下さい。 みかん 4.5個</p>	<p>材料費(6-8人分) 18cmインゼル型</p>	<p>調理時間 1時間00分</p>

●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？

280

円/1人前

応募方法等について

必要事項を明記の上、右下の宛先まで郵送していただくか、メールにてお送り下さい。

- 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・写真などの返却はいたしません。
- 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。
- 御記入頂いた情報は、本事業の各種連絡、書類審査、情報提供のために使用いたします。入賞作品は、各メディアで公開される可能性があります。

〒649-0392 和歌山県有田市箕島50番地
 NASC(No.1 Arida Sweets Contest)実行委員会 事務局
 (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