

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

②

作品名

Orange de Noel

★アピールポイントなど★

今回自分では、とことん「みかん」にこだわって見たつもりです。今の時期生のハウスマカンは、まだまだ高いので、

今回は瓶入りの「みかんジュレ」を使ってみました。地場産コーナーで気になった商品だったので作ってみました。

パバロアは、ホワイトチョコが入っているので、かなり甘いですが、ジュレが間に挟まっているので、

それほどしつこい甘さではなくなり、さっぱりと濃い味になったと思います。

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。)

ビスキュイ生地

A	卵黄	48g
	砂糖	35g
B	卵白	77g
	砂糖	40g
	薄力粉	75g
	みかんの塩	小1/3

パバロア生地

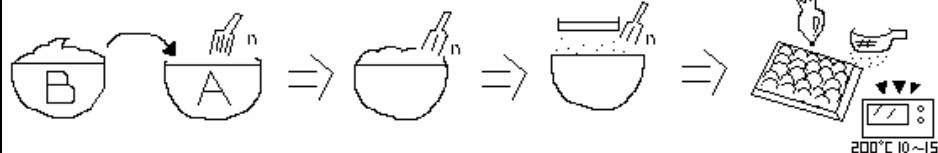
卵黄	32g
砂糖	40g
牛乳	80cc
(粉ゼラチン 3g・水 20cc)	
ホワイトチョコ	50g
(テンパリング不用タブレット使用)	
生クリーム	150cc
(40%)	
グランマニエ	10g

飾り・中身等

チュイール	2~3枚
冷凍パイシート(土台)	
粉糖	
セルフィーユ	
味ジュレ瓶入り	150g
(てまりみかん i n)	
ジュノクーズ生地	cm × cm
蜂蜜(みかん)	大1

ビスキュイ生地を作る

- ① Bの材料でメレンゲを作る。(ハンドミキサー) 別のボウルにAを入れて白っぽくなるまで混ぜる。
- ② (卵黄+砂糖)のボウルにメレンゲを(ホイッパー)でひとすくい入れて軽く混ぜてから、残りのメレンゲを全て加え、白いすじがみえなくなるくらいまで混ぜる。
- ③ 2回ふるった薄力粉を1度に混ぜてゴムベラで混ぜる。
- ④ 1.2cm丸口金で1点絞りをしていく。絞り終わりにみかん塩をふる。
- ⑤ 190℃~200℃で10~15分焼成する。

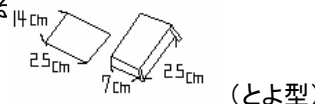


チョコパバロアを作る

- ①卵黄に砂糖(40gのうち35g使用)を加えて、ホイッパーで白っぽくなるまで混ぜる。
- ・牛乳の中に①の砂糖の残り5g程を加えて火にかける。沸騰寸前で火をとめる。
- ・①の中に、熱い牛乳を加えて混ぜてから、鍋に移して、湯煎にかけながら、アレグレースソースを作る。
- ・ソースが熱いうちに、ホワイトチョコダブルレットを入れて、溶かしていく。チョコが溶けたら、ふやかしておいたゼラチンも加え溶かす。
- ・チョコもゼラチンも溶けたら裏ごして、あら熱をとる。(グランマニエも入れる。)
- ・生クリームを八分位立てにして、アレグレースと合わせる。

仕上げていく

- ・ビスキュイ生地を14cm×25cmにカットする。
- ・とよ型にクッキングシートを敷いてその上に、ビスキュイ生地(焼き面を下)に敷く。
- ・シロップの代わりにみかんの蜂蜜をコルネに入れて絞っていく。
- ・ホワイトチョコパバロアを、半分の高さくらいまで流し入れる。



Point!

- パバロアは固まりかける、少しプルプル状態のほうがジュレが沈みにくくな...
- ・みかんジュレを軽くフォーク等で潰してから、パバロアに乗せていく。
- ・ジュレの上に、又パバロアを流し入れてからプレーンジェノワーズを5cm×25cmカット

Point!

- ジェノワーズは、今回前もって作っておいた物を、ラップして冷凍していた物を使用。
- ・冷蔵庫で2時間ほど休ませる。
- ・型からはずして、パイ生地の土台にのせて、粉糖をふり、ジュレの中の丸ごとみかんを6等分に切り、ケーキの上に飾っていく。

有田みかん使用量を御記入下さい。
みかん 3 個

材料費(5人分)
1500 円

調理時間
4時間30分

●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？

350~400

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 ë | 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