

ノエル アリダ スイーツ コンテスト  
No ë 1 Arida Sweets Contest 出展作品応募用紙

5

作品名

雪みかん

★アピールポイントなど★

有田みかんをカスタードクリーム、キャラメル、もち生地で包み、かわいいスイーツに仕上げました。

キャラメルソースをかけ冷たくしてお召し上がり下さい。

和と洋を組み合わせ、あんの嫌いな方でも頂けるようにしてみました。

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、お返すことはできません。



# 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。)

出来上り

- 〔大3コ(まるごと包む)
- 〔小8コ(小房を包む)

材料

みかん 3コ+4コ

キャラメルソース

- A さとう 大さじ5
- 水 50ml
- 〃 50ml(色止め用)

シロップ

- B さとう 1/2カップ
- 水 100ml
- グランマニエ酒 小さじ1

カスタードクリーム

- C 卵黄 5コ
- さとう 75g
- コーンスターチ 20g
- 小麦粉 20g
- 牛乳 370ml
- バター 20g
- (又は生クリーム 大さじ3)

もち生地

- さとう 25g
- もち粉 75g
- みかん果汁 100ml

B Aと同量

- 片栗粉 適量
- 粉ざとう 適量
- 飾り用みかん 1~2コ

大3、小8コ分

有田みかん使用量を御記入下さい。  
みかん 16個

材料費( 人分)  
約800 円

1. みかんは上・下を切りおとし、うす皮ごと厚めに皮を抜き、まるごと実をとり出します。(3コ分)  
残りのみかんを同様に、小房16粒とり出します。

2. キャラメル風味シロップを作ります。  
Aのキャラメルソースを作り、Bのシロップに大さじ1ほど入れ、キャラメル風味のシロップを作り、①のみかんを漬け込みます。

3. Cで固めのカスタードクリームを作りさまします。  
※バターの代わりに泡立てた生クリームを加えてもよい。

4. もち生地を作ります。  
もち生地Aを耐熱容器に入れ混ぜ合わせ10分ほどおきます。  
ラップをレンジにかけます。  
(※500W 2分かけ、とり出してよく混ぜさらに2分かけます。)  
Bの生地も同様に作ります。

仕上げ

まるごと包みこむ場合

1. 汁気を切ったみかんをカスタードクリーム残りのキャラメルソース小さじ1~2で包みラップで形を整え、冷たく固めます。

2. バットに片栗粉をしき、もち生地Aを3等分しあたたかいうちに広げ、①のみかんを包みます。

小房を包みこむ場合

もち生地Bは8等分し、上記の要領で広げカスタードクリーム約大さじ1、キャラメルソース小さじ1/2のをのせ、小房2粒を包みます。  
粉ざとうをふり、又はみかんを飾ります。  
冷たくしキャラメルソースをかけてお召し上がり下さい。

器具

- 18cmボール 1
- 泡だて器 中 1
- 泡だて器 小 1
- 18cm厚手鍋
- 15cm厚手鍋
- ゴムベラ、木ベラ、バット
- 耐熱ボール18cm
- ラップ
- 電子レンジ 300W、500W
- 冷蔵庫、フリーザー

調理時間

1時間 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？

大 200  
小 100

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 è l 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