

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

7

作品名

みかんシュプール

★アピールポイントなど★

とろける"有田みかんゼリー"でフレッシュなみかん感を表現した新食感ケーキです☆

みかんと相性のよい柑橘系、ベルガモットの香りのアールグレイを"紅茶とホワイトチョコのムース"にして組み合わせました。

ホワイトチョコ入りなので、深みがあり、さっぱりしたゼリーをきちんとつつみこんだ冬仕様のケーキに仕上げました*^ ^*

"有田みかんコンフィチュール"で、よりみかん感を強調し、ほろ苦い"ココアスポンジ"で味を引き締めました☆

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。

デザインは、クリスマスツリーをイメージ。生クリームで雪のシュプールのようにデコレーションしました。
 とろける食感、おいしいですよ♡

◎今回は、有田ハウスミカンで作りました。



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。)

- ◎有田みかんゼリー
- ・みかんの絞り汁 —250g
 - ・グラニュー糖 —28g
 - 〔・グラニュー糖 —12g
 - ・ペクチン —4g
 - ・ゼラチン —5g
- ◎有田みかんコンフィチュール(作りやすい量)
- ・みかん(皮つき) —300g
 - ・さとう —200g
 - ・レモン汁 1/3コ分

- ◎紅茶とホワイトチョコのムース
- ・紅茶牛乳 →260gの牛乳に紅茶(アールグレイ)20gで抽出したものをはかる。 —130g
 - ・生クリーム —182g
 - ・ホワイトチョコ —97g
 - ・ゼラチン —4.6g
 - ・グラニュー糖 —26g

- ◎ココアスポンジ
- ・全卵 —2コ分
 - ・グラニュー糖 —57g
 - ・牛乳 —10g
 - 〔・薄力粉 —44g
 - ・ココア —16g

- デコレーション
- ◎ホイップクリーム
- ◎ココアクッキー
- ◎有田みかん(ドライ)
- ・有田みかんのシロップ漬け(輪切り)
- ◎ナパージュ・ヌートル

有田みかん使用量を御記入下さい。	材料費(10人分)
みかん 20個	2100 円

●作り方(使用器具も詳しく御記入下さい。)

- ゼラチンを水でふやかしておく。
 - 12gのグラニュー糖とペクチンを混ぜておく。
 - みかんの絞り汁と28gのグラニュー糖をなべに入れ沸騰させる。
②を加えて沸騰させ、水を切ったゼラチンを入れる。
 - 直径3cmの半球シリコン型(代用可)に流し、凍らせる。
- みかんを洗って、竹串で穴をいくつかあける。
 - たっぷりの湯をわかし、みかんを2~3分ゆでこぼす。
再び湯をわかし、15分ゆでる。
 - ザルにあげて水を切ったみかんを冷水に24~36hひたす。
 - みかんをザルにあげて水気をきる。10~15分おいて少し乾かす。
 - みかんを1cm幅くらいの輪切りにする。
 - みかんをなべに入れ、さとうを加え、沸騰させる。10分ほど煮る。
 - ふたをして、涼しいところで、24h~36h休ませる。
 - レモン汁を加えて火にかけ、アクをとる。
30~40分ほど煮る。冷暗所で1日休ませる。

- ゼラチンを水でふやかす。
- 260gの牛乳をわかし、火をとめ、紅茶20gを入れ、ふたをして、5分むらす。
葉をザルなどでこして、紅茶牛乳を130gはかる。
- ②をなべに入れ、グラニュー糖を加えてわかす。火をとめ、ゼラチンを加える。
- ボールにホワイトチョコを入れ、少しずつ③を加えて、チョコをとかしませる。
- 生クリームを7分立てにする。
- ④が35℃くらいになったら、⑤と合わせる。

- 全卵にグラニュー糖を加え、泡立て器でまぜながら、湯せんをし、約40度に温める。
湯せんから外し、もったりするまで泡立てる。
ハンドミキサーを低速にし、約2分まぜ、きめを整える。
- 温めた牛乳を加える。
- ふるった薄力粉とココアを加え、つやが出るまでまぜる。
- 型に流し、170℃に温めたオーブンで、約18分焼く。

- シロップを切った有田みかんの輪切りを130℃に温めたオーブンで約20分焼いて乾かす。

- 組み立て
- ココアスポンジにコンフィチュールをぬり、冷凍したみかんゼリーをのせて、冷凍。
 - ①に、型をのせて、ムースを流し、冷凍。
 - 型からはずし、デコレーションをする。

※コンフィチュールを除く 冷凍時間を除く	調理時間
	3時間 分

完成!!!

●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？

550~600	円/1人前
1ホール 5,500~6,000円	

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