

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

⑧

作品名

ブッシュ 有田

★アピールポイントなど★

クロカンブッシュのみかん版

高さもありパーティ等には生えると思います  
家庭でもお子様と一緒に楽しんで作れると思います  
このケーキはカット面は撮影できませんでした(カットすると崩れてしまいます)

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。)

シュー皮		有田みかんコンポート	
有塩バター	45g	有田みかん	6個
無塩バター	45g	砂糖	120g
牛乳	90g	水	300g
水	90g		
薄力粉	160g	カスタードクリーム	
卵	6コ	牛乳	350g
		卵黄	4個
みかんソース		砂糖	100g
みかんジュース	200g	薄力粉	20g
砂糖	40g	コーンスターチ	20g
ペクチンミックス(ゲル化剤)	10g	バニラビーンズ	0.5本
みかんソース			
1 温めたみかんジュースに粉末混合した砂糖とゲル化剤を流し入れながらホイッパーで 攪拌して沸騰手前まで加熱し、裏ごしをして自然冷却する			
シュー皮			
1 バター、水、牛乳を手鍋で沸騰させ、その中にふるって置いた薄力粉を一気に加え 火を付けたままホイッパーで混ぜ合わせ、鍋の縁から生地が離れるようになったら 火を止め、卵を一個ずつ加えては混ぜ、加えては混ぜを繰り返してなめらかな生地を作る			
2 1をベーキングシートの上に直径4cmサイズに絞り出して200℃のオーブンで焼く 表面の割れた所まで焼き色が付くくらいまで焼く			
有田みかんコンポート			
1 水に砂糖を加え、沸騰したらみかんの外皮と白い筋(渋)を取り除き一晩漬けておく			
カスタードクリーム			
1 牛乳の中にバニラビーンズを入れて加熱する			
2 卵黄と砂糖を白っぽくなるまで擦り合わせ、少量の牛乳(配合内)を加え、一緒にふるって置いた 薄力粉とコーンスターチを加えゆっくり混ぜ合わせる			
3 1が温まってきたらバニラビーンズを取り出し、中の種だけを取り出し2に加える			
4 3に温まった牛乳を全部加え、ふるいで漉しながら手鍋に戻す			
5 更に直火で全体が沸騰するまで煮る			
6 5を別のボールに移し氷水で時々混ぜながら冷やす			
仕上げ			
1 絞り袋にカスタードクリームを絞り込む(7個作る)			
2 シロップを切ったみかんをソーサーの上に6コ並べその上の1を4個更にその上に3コ 一番上にみかんを載せてソースをかけ、最後にサンタ、木こり、オレンジ色の星を飾り付ける			

有田みかん使用量を御  
記入下さい。  
みかん7個

材料費(10人分)  
約600円

調理時間  
2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？

200

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