

パイル 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

⑨

作品名

有田's Noel クレープムースケーキ

★アピールポイントなど★

生地の中にクレープをいれた事。

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。)

<b>ビスキュイ</b>	
卵黄	2個分
卵白	2個分
砂糖	60g
薄力粉	60g
<b>チョコレートみかんムース</b>	
牛乳	75ml
ゼラチン	6g
水	30g
チョコレート	160g
オレンジジュース	30ml
グランマニエ	小さじ2
卵白	1個分
グラニュー糖	20g
生クリーム	200cc
<b>みかんムース</b>	
みかんジュース	150ml
みかん	一缶分
生クリーム	200cc
グラニュー糖	30g
ゼラチン	5g
水	30g
<b>みかんクリーム</b>	
みかんジュース	200cc
生クリーム	200cc
グラニュー糖	20g
グランマニエ	15cc
<b>クレープ</b>	
薄力粉	120g
塩	ひとつまみ
卵	2個分
牛乳	200cc
バター	20g
グラニュー糖	20g
<b>チーズクリーム</b>	
クリームチーズ	80g
生クリーム	120g
グラニュー糖	20g
ココナッツ	2袋

<b>ビスキュイ</b>	1. 卵白を軽く溶きほぐし、半量の砂糖を加え泡立てる。 2. 卵黄を溶きほぐし残りの砂糖を加え、白くもったりとするまですり混ぜる。 3. ②を①に加えゴムベラで混ぜる。 4. 薄力粉をふるい入れ、さっくり混ぜる。 5. 160℃で約15分焼く。
<b>チョコレートみかんムース</b>	1. 小鍋に牛乳を入れ、沸騰直前まで温め、分量の水でふやかしたゼラチンを加える。 2. チョコレートを湯せんにかけて溶かし、①を加え温めたみかんジュースを加え混ぜグランマニエを加える。 3. 別のボウルに卵白にグラニュー糖を入れ、湯せんにかけて九分立てのメレンゲを作る。 4. ②に七分立てした生クリームを加え混ぜ、③のメレンゲを加えて、混ぜあわせる。 5. 冷やす。
<b>みかんムース</b>	1. ゼラチンを水でふやかしておく。みかんジュースに砂糖を加え、沸騰しない程度に火をかけて溶かす。 2. ①を火から下ろし、ふやかしたゼラチンを湯煎にかけて溶かしたら①に加え、粗熱をとる。 3. 8分立てした生クリームを②に加えゴムベラで混ぜる。 4. ③を型に流し、冷やす。
<b>みかんクリーム</b>	1. みかんジュースを強火にかけ、50ccになるまで煮詰め、ボウルに移し冷ます。 2. 別のボウルに生クリームとグラニュー糖を混ぜ、氷水にあてながら9分立てする。 3. 煮詰めたみかんジュースに②のホイップを少量なじませる。 4. なじんだら、③を残りのホイップのボウルに戻し、グランマニエを加え、ゴムベラで混ぜる。
<b>チーズクリーム</b>	1. やわらかくなったチーズにグラニュー糖をすりませる。 2. 泡立て始めた生クリームを入れ混ぜる。
<b>クレープ</b>	1. 薄力粉はふるっておく。 2. ボウルに卵を割り入れ混ぜ合わせ、グラニュー糖、牛乳、薄力粉、塩の順に加え、その都度混ぜ合わせる。溶かしバターを加える。 3. 熱したフライパンにバター(分量外)を溶かして薄くのばしぬれぶきんの上にフライパンをのせ、底面の熱を均一にしてから、レードルなどでクレープ生地をすくい流す。フライパンの中心から全体に行き渡るように回しながら薄く広げる。生地のまわりが乾いてちりちりと焼けてきたら薄返し、少し焼いて皿に取り出す。

有田みかん使用量を御記入下さい。  
みかん 個

材料費(2人分)  
1843 円

調理時間  
4時間00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？

250

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