

## 2 : petit sapin de Noël

★アピールポイントなど★

有田みかんのさわやかな甘みを生かしたムースです。フランス語で小さなクリスマスツリーという意味の名前をつけました。

日本の冬といえば、こたつでみかんとお茶。みかんの引き立て役として、抹茶のスポンジケーキでツリーを表現しました。

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下さい。(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。)

### <有田みかんのムース>

板ゼラチン 10g  
有田みかんの果汁 120cc  
卵黄 2個分  
砂糖 50g  
生クリーム 100cc  
コアントロー 小さじ1  
卵白 1個分

### <スポンジケーキ>

卵(M) 3個  
砂糖 90g  
薄力粉 85g  
食塩不使用バター 25g  
牛乳 大さじ1  
抹茶パウダー 大さじ2  
ココアパウダー 5g

### <みかんピール>

有田みかんの皮 2個分  
砂糖 20g  
水 適量

生クリーム 100cc  
砂糖 5g

アラザン 適量  
ピンクペッパー 適量  
粉砂糖 適量

56×56×80Hのチルドカップ使用

## ●作り方(使用器具も詳しく御記入下さい。)

### <スポンジケーキ>

- ① ボウルに卵を割り入れ、泡だて器でほぐし、砂糖を加えて混ぜる。ボウルごと湯煎にかけ、ひと肌程度に温まるまで混ぜる。
- ② ①の卵液をハンドミキサーでもったりとするまで混ぜる。
- ③ ②を半分に分け、一つに薄力粉45gと抹茶パウダーを合わせてふるったもの、もう一つに薄力粉40gとココアパウダーを合わせてふるったものに加え、ゴムべらで粉っぽさがなくなり、つやが出るまで混ぜる。
- ④ 牛乳とバターを湯煎で温め溶かし、③に半分ずつ加え素早く丁寧に混ぜる。
- ⑤ 生地を型にいれ、160度のオーブンで40分焼く。
- ⑥ 焼きあがったケーキは冷ましておく。

### <みかんピール>

- ① みかんの皮の白い部分を丁寧に取り除き、細く刻む。
- ② 鍋に①と、砂糖を入れ、ひたひたになる程度の水を入れ、弱火にかける。
- ③ 水気が少なくなり、みかんの皮が半透明になってきたら、皮を取り出し、オーブンシートの上に広げ、乾燥させる。

### <有田みかんのムース>

- ① ゼラチンは水につけてふやかしておく
- ② 有田みかんの果汁、卵黄、砂糖をボウルに入れ、湯煎にかけて砂糖を溶かす
- ③ ②にゼラチンを加え、溶かす。
- ④ ゼラチンが溶けたら、冷水でボウルを冷やしながらかき混ぜ、とろみがつくまで混ぜる。
- ⑤ 7分立てにした生クリームと、コアントローを④に混ぜる。
- ⑥ 卵白を角がたつまで泡立て、⑤にさっくりと混ぜ込む。
- ⑦ ココアのスポンジケーキを1cmの厚さにスライスし、型の底にぴったり敷く
- ⑧ ⑥を⑦の上に2cmほど流し込む。
- ⑨ みかんを房に切り分け、カップの側面に貼り付けるように⑧の上に4房並べる。
- ⑩ ⑨の上から残りのムース液を縁から2cmぐらいまで流し込む。
- ⑪ 冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑫ ムースが固まったら、ホイップクリームを表面が隠れる程度にしぼる。
- ⑬ 抹茶のスポンジケーキを1cmのさいの目に切り、生クリームをつけながらツリーの形に積み重ねていく。
- ⑭ 細かく刻んだみかんピール、アラザン、ピンクペッパーで飾り付ける。

有田みかん使用量を御記入下さい。  
みかん 5個

材料費(5人分)  
736

調理時間  
2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？

420

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(Noë | Arida Sweets Contest)2011実行委員会 事務局  
(有田市役所 経営企画課内)