

5: みかんたっぷりソレイユ

★アピールポイントなど★

ビスキュイのふわふわ感とチーズとみかんの甘さがちょうどマッチしていてとても美味です。

このケーキは軽いので、たくさん食べれます。

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。)

・クリームチーズ 60g
 ・グラニュー糖 26g
 ・サワークリーム 30g
 ・レモン汁 18g
 ・水 24g
 ・生クリーム 130g
 ・卵黄 1個分
 ・水 10g
 ・グラニュー糖 18g

(ビスキュイ)

・卵 2個
 ・グラニュー糖 25g×2
 ・薄力粉 50g
 ・粉糖 適量

(みかんゼリー)

・みかん 174g
 ・グラニュー糖 15g
 ・ゼラチン 2g
 ・水 12g

(飾り)

・みかん 4個
 ・チェリー 1個
 ・アプリコットジャム 適量
 ・ナパージュ 適量

●作り方(使用器具も詳しく御記入下さい。)

〈ビスキュイ〉

- ① 卵を卵白と卵黄に分ける
- ② 卵黄にグラニュー糖を合わせ、ブランシールする。
- ③ 卵白にグラニュー糖を合わせ、メレンゲを作る。
- ④ ③に②を入れ混ぜる。混ぜたら薄力粉を入れ混ぜる。
- ⑤ 絞ったら粉糖をかけ、180℃のオーブンで8～10分程焼く。

〈みかんゼリー〉

- ① 皮をむいたみかんとグラニュー糖を鍋に入れて火にかける。
- ② 沸とうしたらそれをミキサーに欠けてピューレ状にする。
- ③ ②をシノワでこす。
- ④ 水で溶かしたゼラチンを③に入れ混ぜる。
- ⑤ 氷水にあてて粗熱をとったら、直径12cmのセルクルの底にラップをピンと張り、そこに流し込み冷蔵庫で冷やす。

〈クリームチーズの生地〉

- ① 裏ごししたクリークチーズをボールに入れてすり混ぜ、グラニュー糖を加えてゴムベラですり混ぜる。
- ② ①にサワークリームを入れ混ぜ、さらにレモン汁を加えて混ぜる。
- ③ ボウルに卵黄、水(24g)を入れ溶きほぐし、グラニュー糖を加えて混ぜる。
- ④ 熱湯で湯せんをかけながらよく混ぜる。
- ⑤ ある程度で湯せんをとり、泡立てる。
泡立て器に生地がからみつくようになったらOK
- ⑥ 生クリームを六～七分立に泡立てる。
- ⑦ クリームチーズ生地にゼラチン→生クリーム→卵黄生地の順番に入れ混ぜる。

〈合わせる〉

- ① セルクルにビスキュイをしき、そこにクリームチーズの生地を半量流し込む。
- ② みかんゼリーを入れる。
- ③ 上から残りの半量のクリームチーズを流し込み、冷蔵庫で冷やす。

〈仕上げ〉

- ① ナパージュをぬる。
- ② みかんをしきつめる。
- ③ チェリーとミントの葉をのせる。

有田みかん使用量を御記入下さい。
みかん 9個

材料費(10人分)
1100円

調理時間
3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？

270

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)