

Noël Arida Sweets Contest 2011 出展作品応募用紙

22: 'Santé Arida !' (サンテ アリダ!) 『有田に乾杯!』

★アピールポイントなど★

ケーキの表面に埋めこんだ『Arida』の文字がポイントです。『有田』と『みかん』が一目でわかってもらえるようなデザインにしました

新しい有田の名物! 『みかんアイスワイン』で風味をつけたみかんムースに、生産量日本一! 有田川町名産の『山椒』を使用したチレートムースを合わせた、地元愛溢れるケーキです^^

生地には、みかんの皮と実を丸ごと使って作った、みかんチップスをパウダー状にして混ぜ込んだり、ムースにも生地にもみかんをふんだんに使いました。

みかんとワインと山椒の意外なトリオを、どなたにでも召し上がっていただけるように、優しい味に仕上げました☆

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。

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。)

●作り方(使用器具も詳しく御記入下さい。)

15cmのセルクル台分

有田みかんワインムース

(12cm×3cmのセルクル)

- ・卵黄.....60g
- ・グラニュー糖.....15g
- ・有田みかんジュース(a).....180g
- ・有田みかんジャム(b).....45g
- ・有田みかんジュース(b).....30g
- ・板ゼラチン.....4.5g
- ・生クリーム.....180g
- ・有田みかんのアイスなワイン.....小さじ

山椒チョコレートムース

- ・牛乳.....95g
- ・チョコレート(カカオ55%).....112g
- ・板ゼラチン.....2g
- ・生クリーム.....165g
- ・粉山椒(有田川町産).....小さじ1/2

有田みかんジョコンド

- ・全卵.....85g
- ・アーモンドパウダー.....65g
- ・粉糖.....40g
- ・有田みかんパウダー.....25g
- ・薄力粉.....15g
- ・ベーキングパウダー.....小さじ1/4
- ・卵白.....60g
- ・グラニュー糖.....15g
- ・発酵バター.....15g
- ・有田みかんチップスのシロップ漬け.....30

クレーム・みかん (文字用・作りやすい量)

- ・全卵.....120g
- ・グラニュー糖.....80g
- ・有田みかんジュース.....40g
- ・レモン汁.....5g
- ・有田みかんジャム.....20g
- ・バター.....32g
- ・色素 赤・黄.....適量

(*クレームみかんで文字を書き凍らせた上にワインムースを流す。)

1. ボールに卵黄とグラニュー糖を入れて混ぜ、みかんジュース(b)とジャム(b)を加えさき混ぜる。
2. 鍋に、みかんジュース(a)を入れて沸騰させる。火を止めてふやかしたゼラチンを加える。
3. 1.に2を注ぎ、鍋に戻して火にかけて85°Cにする。
4. 3をこして冷ます。
5. 冷めたら、みかんワインと8分立てに泡立てた生クリームを加え、クレームみかんで書いて凍らせたものの上に半量を流し、みかんジャムを渦巻き状に絞る。その上のムースを流し、冷凍する。

1. チョコレートを40°Cに溶かす。
2. 鍋に牛乳と山椒を入れ沸騰させる。沸騰したら火を止めてふたをし、5分蒸らす。
3. 2をこして鍋に入れ、再沸騰させる。
4. 火を止めてふやかしたゼラチンを加える。
5. 1のチョコレートに4を1/4ずつ加え混ぜる。
6. 5が38~39°Cになったら8分立てに泡立てた生クリームに1/2ずつ加える。
7. 15cmのセルクルの中央に凍らせたワインムースを置き、山椒チョコムースを流し、冷凍する。

1. みかんチップスをミルキサーでパウダー状にする。
2. 全卵にアーモンドパウダー・粉糖・みかんパウダー・薄力粉・ベーキングパウダーを加えてよくふんわりするまで泡立てる。
3. 卵白を湯煎にかけて人肌に温め、泡立てる。グラニュー糖を3回に分けてくわえメレンゲを作る。
4. 2に3を加え混ぜる。
5. 溶かしバターを加える。
6. みかんチップスのシロップ漬けを刻んで混ぜる。
7. 天板に流し、200°Cに温めたオーブンで約13分焼く。

1. 全卵とグラニュー糖を白っぽくなるまですり混ぜ、みかんジュース・レモン汁・ジャムを加えて火にかける。
2. とうみがついたら火からおろし、バターを加える。
3. 色素を加え、みかん色にする。

有田みかん使用量を御記

材料費(人分)

調理時間

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)

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。)

有田みかんのクラッカン(作りやすい量)

- ・有田みかんジュース……………15g
- ・グラニュー糖……………50g
- ・アーモンド・ダイス……………50g
- ・有田みかんパウダー……………20g

有田みかんチップス(作りやすい量)

- ・有田みかん……………4個
- ・グラニュー糖……………150g
- ・水……………300g

デコレーション

- ・有田みかんチップス
- ・ピスタチオ
- ・チョコレート
- ・アラザン(ゴールド)
- ・ナパージュ

●作り方(使用器具も詳しく御記入下さい。)

1. みかんジュースにグラニュー糖を加えて105度まで煮詰め、アーモンドダイスとみかパウダーを加えてぱらぱらになるまで煮詰める。

1. 鍋に水とグラニュー糖を入れ火にかけ、沸騰したら火を止める。
2. 薄くスライスしたみかんを1が熱いうちに加える。一晩おく。
3. ペーパータオルで水気をきり、100℃に温めたオーブンで約120分焼く。

有田みかん使用量を御記入下さい。
みかん 6 個

材料費(8人分)

調理時間

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