

ノエル アリダ スイーツ コンテスト

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

29: Arida + C

★アピールポイントなど★

ミカンムースの甘さと生チョコのような口どけ、ローストした香ばしいナッツのカリカリ感とマシュマロをアクセントにしました。

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。)

【オレンジムース】

有田みかん 167g
生クリーム 167g
ゼラチン 13g
リキュール(オレンジ) 5g
グラニュー 33g

【チョコレート】

チョコ 174g
生クリーム 120cc
カシューナッツ 90g
マシュマロ 30g

アラザン・粉砂糖
有田みかん

●作り方(使用器具も詳しく御記入下さい。)

- ① 有田みかんをピューレ状にする。
- ② ①にグラニュー糖を入れ混ぜる。
- ③ ②にゼラチン(溶かしたもの)を入れ混ぜる。
- ④ ③をシノワでこす。
- ⑤ 8分立てした生クリームとあわせて完成。

- ① チョコレートを刻んでおく。
- ② カシューナッツはローストしておきます。
冷めてから粗く刻みます。
- ③ 鍋に生クリームを入れて温めます。
沸々としてきたら火を止め、チョコレートを入れて溶かします。
- ④ ナッツを入れます。
- ⑤ マシュマロをちぎりながら入れます。
- ⑥ 2時間ほど冷やして完成。

アラザン・粉砂糖・有田みかんは、飾りに使いました。

有田みかん使用量を御記入下さい。
みかん 10個

材料費(6人分)
2980円

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？

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(No.1 Arida Sweets Contest)2011実行委員会 事務局
(有田市役所 経営企画課内)