

ハル 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

# 33 : Sourire Arida 2011

★アピールポイントなど★

家族の輪をイメージして、みかんを輪切りにしみかんの模様が出るよう工夫し、味はみかんと相性の良いチョコレートを使用し、みかんのジューシーさや、食感も楽しめるようこだわりました。作品名にあるように、家族みんながほほ笑んで楽しく食べてもらえるようなケーキになればいいなと思い作りました。

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。

※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。

**必ず全体と断面の写真を貼付して下さい。**



# 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。)

<b>&lt;材料 10人分&gt;</b>	
<b>有田みかんのコンポート</b>	
・有田みかん	…3個分
・白ワイン	…400g
・砂糖	…80g
・はちみつ	…30g
<b>フィアンティーヌ・ショコラ</b>	
・ショコラ・タナリヴァラクテ	… 30g
・フィアンティーヌ	… 20g
<b>ムースショコラ</b>	
・牛乳	… 50g
・卵黄	… 1個
・砂糖	… 8g
・ゼラチン	… 1g
・マンジャリ・ショコラ	… 40g
・生クリーム38%	… 75g
<b>有田みかんのソース</b>	
・みかんジュース(味一)	… 50g
・有田みかん	…2/3個
<b>みかんムース</b>	
・卵黄	… 28g
・砂糖	… 40g
・みかんジュース(味一)	…200g
・ゼラチン	… 6g
・コアントロー	… 15g
・生クリーム38%	…200g
<b>ビスキュイ・ショコラ</b>	
・卵黄	…100g
・卵	… 50g
・はちみつ	… 35g
・砂糖	… 40g
・卵白	…125g
・砂糖	… 50g
・薄力粉	… 50g
・ココア	… 25g
・バター	… 25g
・クーベルチュール(70%)	… 35g

●作り方(使用器具も詳しく御記入下さい。)

<b>&lt;作り方&gt;</b>	
<b>有田みかんのコンポート</b>	
①鍋に白ワインと砂糖を入れ沸騰させ、アルコールを飛ばす。	
②有田みかんの両端を切り、6等分にする。1切れだけ皮を残し、その他すべて皮を取る。火を弱火にし、少し柔らかくなるまで煮る。	
③火を止めはちみつを入れ、ボールに移し落としラップをして半日冷蔵庫で休ませる。	
<b>フィアンティーヌ・ショコラ</b>	
①天板にシルパットを敷いて、15cmのセルクルを用意しておく。	
②チョコレートボールに入れ、湯銭にかけ溶かしフィアンティーヌを絡める。	
③チョコレートが、固まらないうちに15cmのセルクルにスプーンで平らにのす。	
<b>ムースショコラ</b>	
①マンジャリ・ショコラをボールに入れ、湯銭にかけ溶かしておく。	
②ボールに卵黄と砂糖を入れ混ぜ、鍋に牛乳を入れかるく沸かす。	
③牛乳と卵黄を合わせ、また鍋に戻し、83℃になるまで炊き、アングリーズを作る。	
④③にゼラチンを入れ、溶けたらマンジャリ・ショコラを入れボールにパッセする。	
⑤とろみがつくまで氷水で冷やし、8分立てにした生クリームを入れ混ぜる。	
⑥⑤にオレンジピールを入れ、フィアンティーヌを敷いたセルクルに流し、冷やし固める。	
<b>有田みかんのソース</b>	
①鍋にみかんジュースと表面の飾りに使う果肉以外の果肉を手で細かくし入れ、とろみがつくまで煮詰め、ボールに移し、冷やし固まったムースショコラの上に流し、冷凍庫に入	
<b>みかんムース</b>	
①ボールに卵黄と砂糖を入れ混ぜ、鍋にみかんジュースをいれかるく沸かす。	
②卵黄とみかんジュースを合わせ、85℃になるまでアングリーズのように炊く。	
③②にゼラチンを入れパッセし、ボールに入れ粗熱がとれるまで氷水で冷やす。	
④粗熱がとれたらコアントローを入れ、とろみがつくまで冷やす。	
⑤9分立てにした生クリームを④の中に入れゴムべらで混ぜる。	
<b>ビスキュイ・ショコラ</b>	
①バターとクーベルチュールをボールに入れ、溶かしておく。	
②卵黄、卵、はちみつ、砂糖をボールに入れ、白っぽくなるまで混ぜる。	
③ボールに卵白を入れコシを切り、砂糖を全部入れつのが立つまで立てる。	
④②と③を同時に立て終わるようにし、②を③の中へ入れ全部混ぜ切らないうちに粉を混ぜ、①を入れて8取り天板に流し、180℃で10分焼く。	

有田みかん使用量を御記入下さい。

みかん 3 個

材料費(10人分)

2枚目に続く

調理時間

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？

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(Noé | 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。)

●作り方(使用器具も詳しく御記入下さい。)

<材料 10人分>

**みかんピール**  
 グラニュー糖 ……100g  
 水 ……200g  
 みかんジュース(味一) ……200g  
 レモン汁 ……20g  
 有田みかんの皮 ……1.5個

**みかんのナパージュ**  
 ・みかんジュース(味一) ……70g  
 ・ゼラチン ……2g  
 ・ナパージュ(スプリモ) ……50g  
 ・飾りチョコ ……大・小

・ナパージュ(スプリモ) ……適量  
 ・クリスマスオーナメント

有田みかん使用量を御記入下さい。  
 みかん 3 個

材料費(10人分)

<作り方>

**みかんピール**

- ①みかんの皮を湯煎でやわらかくなるまで煮る。
- ②①とその他の材料を鍋に入れ、沸騰させ、沸騰したら火止める。
- ③②が冷えたらまた沸騰させ、沸騰したら冷やす。
- ④冷えたら水気を切り細かくカットする。

**みかんのナパージュ**

- ①みかんのジュースを鍋に入れ、とろみがつくまで煮詰める。
- ②①にゼラチンを入れあら熱をとる。
- ③②にナパージュ50gを入れ混ぜる。

**組み立て・仕上げ**

- ①天板にフィルムをしいて18cmのセルクルをおき、有田みかんのコンポートを真ん中に皮付きを1枚、間隔を少し開け周りに皮なしを5枚、皮なしを2房分ずつ手でわけ、5枚の間に2かけつつ表面が下になるようおき、ショックフリーザー(冷凍庫)で冷やし固める。
- ②有田みかんのコンポートがしっかり固まったらみかんのムース、ムースチョコラ、みかんのムース、ビスキュイショコラの順に入れ、冷やし固める。
- ③固まったらみかんのナパージュを厚めに塗り、その上にナパージュをかけパレットで伸ばす。
- ④オーナメントを飾る

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はいくらですか？

360

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)