

38: 有田's Blanc Noël

★アピールポイントなど★

ホワイトクリスマスイメージして作ったクリームチーズの白いムースの中に、みかんを使って作ったムースと果肉入りゼリーを入れました。

スポンジにコアントロー入りシロップを塗ってあるので、子どもから大人まで楽しめるケーキになっています。

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。

※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。)

みかんジャム	
みかん果汁	500g
グラニュー糖	90g
・ドライみかん	
みかん果汁	2個
グラニュー糖	150g
水	200ml
・みかんシロップ	
みかんをつけたシロップ	大さじ2
コアントロー	大さじ1
・スポンジ	
卵	100g
グラニュー糖	70g
薄力粉	70g
・みかんの果肉入りゼリー	
みかんジャム	150g
粉ゼラチン	1.5g
水	大さじ1
レモン汁	大さじ1
みかん果肉	100g
・みかんムース	
みかんジャム	108g
グラニュー糖	10g
板ゼラチン	6g
レモン汁	10g
生クリーム	160g
・クリームチーズのムース	
粉ゼラチン	6.5g
水	30ml
牛乳	107g
クリームチーズ	200g
グラニュー糖	35g
生クリーム	143g
・仕上げ	
金箔シュガー	少々

●作り方(使用器具も詳しく御記入下さい。)

- ・みかんジャム
- みかん果汁とグラニュー糖を鍋に入れて混ぜながら火にかける
 - 鍋の底が見えるようになったら火から下ろす
- ・ドライみかん
- 鍋にグラニュー糖と水を入れて火にかけ、沸騰したら輪切りにしたみかんを入れて火を止め、そのまま冷ます
 - 冷めたら水気をよくきって、100°Cのオーブンで80分焼く(シロップはとっておく)
- ・みかんシロップ
- みかんをつけたシロップにコアントローを入れて混ぜる
- ・スポンジ
- 卵とグラニュー糖を混ぜて湯せんにつけ、グラニュー糖をとかす
 - とけたらハンドミキサーで泡立てる
 - 十分に泡立ったらふるっておいた薄力粉を少しずつ加えてゴムベラで混ぜる
 - 18cmの丸形に入れ、180°Cに温めたオーブンで約20分焼く
 - 冷めたら1cmにスライスし、5.5mmのセルクルで抜いておく
- ・みかん果肉入りゼリー
- ボウルにみかんジャムの1/3とふやかしたゼラチンを入れ、湯せんにかける
 - ゼラチンがとけたら残りのジャムの入ったボウルに入れてレモン汁を加え、冷水につけて少しとろろ
 - ラップをしいた14cmのセルクルに入れ、冷蔵庫で冷やし固める
- ・みかんムース
- 鍋にみかんジャムの1/2とグラニュー糖を入れて火にかけ、グラニュー糖が溶けたらもどした板ゼラチンを加えて溶かし、残りのジャムを加えてボウルにうつす
 - レモン汁を加え、八分立てにした生クリームと混ぜる
 - ゼリーを入れたセルクルに入れ、冷蔵庫で冷やし固める
 - 固まったら4cmの丸抜き型で抜き、冷やしておく
- ・クリームチーズのムース
- 牛乳を鍋に入れて弱火にかけ、沸騰したらボウルに入れたクリームチーズに少し加えて混ぜる
 - 残りの牛乳にグラニュー糖とふやかしたゼラチンを加えて溶かす
 - 1のクリームチーズに2の牛乳を少しずつ加えて泡立て器で混ぜる
 - 3をこしてボウルにうつす
 - 八分立てに泡立てた生クリームを加えて混ぜる
- ・仕上げ
- 丸く抜いたスポンジにみかんシロップをハケでぬり、セルクルにはめておく
 - クリームチーズのムースをセルクルの半分の高さまで入れる
 - 丸形で抜いて冷やしておいたゼリーとムースを2のまん中に入れる
 - 3の上から残りのクリームチーズのムースを入れ、たいらにする
 - 冷凍庫で冷やし固める
 - 固まったらセルクルのまわりを少し温めて下から押し出すように型からはずす
 - ケーキの上にドライみかん和金箔シュガーを飾る

有田みかん使用量を御記入下さい。

みかん 8 個

材料費(6人分)

1800 円

冷やす時間、焼く時間を除く

調理時間

約3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？

350

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)