

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

40:ノエル・アリダ・エクレア

★アピールポイントなど★

寒い冬、お家で暖かいコーヒーやお茶とカフェ気分で、ひとりで過ごす人もダイエット中の人も気軽にパクッと食べれるノエルを…
とって作りました。

ちょっぴり大人味に…

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。)

●作り方(使用器具も詳しく御記入下さい。)

＜パートシュー＞			
水	30ml		
みかんの塩	小さじ1/4		
食塩不使用バター	25g		
牛乳	30ml		
米粉	15g		
強力粉	15g		
卵(L)	約1個半		
＜クリーム＞			
みかんジャム	大さじ1.5		
牛乳	120ml		
砂糖	30g		
卵黄	1個		
コーンスターチ	7g		
薄力粉	7g		
生クリーム	100ml		
みかんリキュール (薫木花)	10ml		
マスカルポーネ	100g		
＜グラサージュ＞			
チョコレート	50g		
サラダ油	小1/4		
＜トッピング＞			
みかんのピール、ナッツ類	適量		
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;"> 有田みかん使用量を御記入下さい。 みかん 2 個 </td> <td style="width: 50%;"> 材料費(5人分) 円 </td> </tr> </table>		有田みかん使用量を御記入下さい。 みかん 2 個	材料費(5人分) 円
有田みかん使用量を御記入下さい。 みかん 2 個	材料費(5人分) 円		

<p>①鍋に水、みかん塩、バターを入れ火にかけ、更に牛乳を入れ温める。 ②粉類をふるって、①が沸騰したら、火からおろし粉を入れる。 ③再度、火にかけ鍋底をるように混ぜ、鍋底が白く膜がはったら火から下ろす。 ④といた卵を少しずつ加え、ドロッと落ちる位まで入れて混ぜる。 ⑤天板に絞り袋に生地を入れ、絞り出し、塗り卵をぬり、フォークで筋をつける。 ⑥霧を吹き、200℃で25分オープンで焼く。</p> <p>クリーム ①鍋に牛乳と砂糖1/2を入れ、火にかける。 ②卵黄と残りの砂糖をボールに入れ、ホイッパーで混ぜる。 ③ふるった粉を②に加え、混ぜ、①に加える。 ④再び、火にかけ焦げないように硬さを調節する。 ⑤火からおろしたら、みかんジャムとみかんリキュール、マスカルポーネチーズを入れ混ぜる。</p> <p>チョコレートにサラダ油を加え、湯煎にかけ溶かす。 エクレアを半分にカットし、クリームを詰める。 刷毛でチョコレートを?</p> <p style="text-align: center;">*みかんジャム、みかんのピールはあらかじめ作っておく。</p>		
<table border="1"> <tr> <td>調理時間</td> </tr> <tr> <td>1時間30分</td> </tr> </table>	調理時間	1時間30分
調理時間		
1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？

370 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)