

# Noël Arida Sweets Contest 2012

エントリーNo. 2

## Mont clémentine (みかんのお山)

和歌山県 吉本 仁子 さん

---

\*たわわに実った蜜柑の山をイメージして、モンブランのころんとした形にしました。

---

蜜柑スポンジや蜜柑クリーム、和の素材も組み合わせた、蜜柑づくしのケーキです。

---

安心して食べられるようにアレルギー食材に注意するなど、材料に配慮した身体に優しいおやつです。

---

●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。

必ず全体と断面の写真ををお願いします！

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。



# Noël Arida Sweets Contest 2012

## レシピ

できるだけ詳しくご記入ください。(書ききれない場合は、任意様式にて追加してください。)

●材料名(分量等もご記入ください。)

●作り方(使用器具も詳しくご記入ください。)

<p>(φ5 cm、5個分)</p> <p>&lt;みかんクリーム&gt;</p> <p>豆乳チーズ 200 g</p> <p>〔 無調整豆乳 400 g レモン汁 50 g 薄力粉 25 g 砂糖 15 g 蜜柑ジャム 30 g オレンジキュラソー 適量 など</p> <p>&lt;みかんペースト&gt;</p> <p>さつまいも 200 g (裏漉し後)</p> <p>蜜柑ジャム 50 g</p> <p>米油 10 g</p> <p>無調整豆乳 30 g (水分量で加減)</p> <p>&lt;みかん餡&gt;</p> <p>白餡 100 g</p> <p>蜜柑ジャム 25 g</p> <p>オレンジピール 適量</p> <p>&lt;みかんスポンジ&gt;</p> <p>薄力粉 40 g</p> <p>アーモンドプードル 5 g</p> <p>B P 3 g</p> <p>米油 15 g</p> <p>砂糖 20 g</p> <p>無調整豆乳 30 g</p> <p>蜜柑ジャム 25 g</p> <p>オレンジピール 適量</p> <p>&lt;飾り&gt;</p> <p>みかんの葉っぱ</p> <p>粉糖</p>	<p>① &lt;みかんクリーム&gt;</p> <p>○ 前日に下準備しておく。</p> <p>1 豆乳とレモン汁をよく混ぜ、ザルの上にキッチンペーパーを敷き注ぎ入れる。しばらくすると固まり始めるので、そのまま冷蔵庫で一晩置く。</p> <p>※ 豆乳400gから、約200gの豆乳チーズが出来る。</p> <p>2 水切りした豆乳チーズをミキサーでなめらかなクリーム状にする。</p> <p>3 砂糖、蜜柑ジャム、薄力粉を加え泡立て器でよく混ぜ合わせる。</p> <p>4 弱火～中火にかけ、絶えず木べらでかき混ぜながら火を通す。</p> <p>5 ぽってりとするくらいに固まったら、洋酒を加えて火から下ろす。粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やしておく。</p> <p>② &lt;みかんペースト&gt;</p> <p>1 さつまいもの皮を剥いて一口大に切り、ひたひたの水でじっくり蒸し煮する。柔らかくなったらフォークで潰し、裏ごし器でなめらかに裏ごしする。</p> <p>2 蜜柑ジャム、米油を加えてよく混ぜ合わせる。</p> <p>3 豆乳を少しずつ加えて都度よく混ぜ、硬さを調節する。</p> <p>③ &lt;みかん餡&gt;</p> <p>白餡に蜜柑ジャム、オレンジピールを合わせ、5等分しておく。</p> <p>④ &lt;みかんスポンジ&gt;</p> <p>1 粉類は合わせてふるっておく。</p> <p>2 米油、砂糖、豆乳を泡立て器でしっかり混ぜ合わせる。蜜柑ジャムを加え混ぜる。</p> <p>3 粉類をふるい入れ、泡立て器で一気に混ぜ合わせる。オレンジピールを加え、ゴムべらで粉っぽさがなくなるまで切るようにさっくりと混ぜる。</p> <p>4 型に流し、予熱しておいたオーブンに入れ、180℃で10～15分焼く。</p> <p>⑤ &lt;仕上げ&gt;</p> <p>1 スポンジの上に餡を乗せ、丸い形になるようクリームを塗る。</p> <p>2 みかんペーストを絞り出し、粉糖をふるって蜜柑の葉っぱを飾る。</p> <p><b>【ポイント】</b></p> <p>○ 豆乳チーズは簡単に作れますが、レモン汁を加減しないと酸っぱくなります。</p> <p>○ 使ったジャムは、有田みかんで作った自家製ジャムです。</p> <p>○ アクセントとして、餡や洋酒を使っています。</p>
--	---

●有田みかん使用量

約 5 個

●この作品が商品化した場合の一人前の販売希望価格は？

●材料費

5 個

約 700 円

●調理時間

2 時間

30 分

330

円/個

**応募方法** 必要事項を明記の上、郵送またはメールにて下記NASC実行委員会までお送りください。

※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、応募書類や写真等は返却いたしません。

※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。

※ご記入いただいた情報は、本事業の各種連絡、審査、情報提供のために使用いたします。

※入選作品は、各メディアで公開される可能性があります。

**応募先**

**NASC (Noël Arida Sweets Contest) 実行委員会**

〒649-0392 和歌山県有田市箕島50番地 (有田市役所経営企画課内)

TEL : 0737-83-1111 FAX : 0737-82-1725 E-mail : keieikikaku@city.arida.lg.jp

URL : http://www.city.arida.lg.jp/kikaku/noelarida.html