

# Noël Arida Sweets Contest 2012

エントリーNo. 6

## みかんちゃんのクリスマス

和歌山県 玉置 光里 さん

有田みかんは、田村オレンジを使用しました。中に入れるマルムラードは、少量でもオレンジの味をしっかり出したいので皮ごと煮て作っています。カクテルの「カシスオレンジ」を参考にしましたが、オレンジが主役になるように、オレンジの比率を多めにしています。飾りの半球のムースはみかんをイメージしており、ホール  
の場合は5つ(そのうち1つ顔を描く)、ショートの場合は各々にのせ、顔を描いてデコレーションしています。

●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。

必ず全体と断面の写真をお願いします！

※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。)

### ●デコール

バター・・・10g  
 粉砂糖・・・10g  
 薄力粉・・・10g  
 卵白・・・10g

### ●ビスキュイジョCOND

粉砂糖・・・50g  
 アーモンドプードル・・・50g  
 卵黄・・・40g  
 卵・・・30g  
 卵白・・・100g  
 砂糖・・・60g  
 薄力粉・・・40g  
 ココア・・・5g

### ●マルムラード

田村オレンジ・・・1/2個分  
 オレンジ果汁・・・1/2個分  
 砂糖・・・13g  
 レモン汁・・・5g  
 ペクチン・・・1g  
 砂糖・・・4g  
 水あめ・・・5g

### ●デコール

- 1) 柔らかくしたバターに、粉砂糖・薄力粉・卵白を順に加え混ぜ、デコール生地を作る。
- 2) オープンシートの20cm×11cmの範囲にランダムな大きさの水玉模様を絞り、冷凍しておく。

### ●ビスキュイジョCOND

- 1) 粉砂糖とアーモンドプードルを混ぜ合わせ、ミキサーにかける(5~6分)。途中Aを数回に分けて加える。
- 2) 卵白と砂糖で9分立てのメレンゲを作る。
- 3) 1)に2)を1/3加え混ぜ、薄力粉・ココアをふるい入れゴムベラでさっと混ぜる。
- 4) 残りの2)を加え、さっと混ぜる。
- 5) デコールで模様を描いたオープンシートに21×30cmの大きさに生地をひろげ(模様の上も含む)210℃で8分焼く。

### ●マルムラード

- 1) オレンジはよく洗い、沸騰したお湯で5分ゆでる。
- 2) 1)の半分を5mmに刻み、残りは果汁を絞っておく。
- 3) 鍋に2)のオレンジ(実・汁)、砂糖、レモン汁を加え、汁気がなくなるまで煮る。
- 4) 事前に混ぜ合わせたBと水あめを加え一煮立ちさせる。

### 組み立て1

- ①ビスキュイジョCONDの模様の部分を3.5cm幅で3本切り取り、残りの部分から17cmφの生地を1枚切り取る。
- ②18cmφセルクルの側面と底に①を敷く。

●有田みかん使用量

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

人前 円

●調理時間

時間 分

円/一人前

**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

※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>

# 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。)

### ●カシスムース

カシスピューレ・・・75g  
 砂糖・・・3g  
 カシスリキュール・・・13g  
 ゼラチン・・・3.5g  
 卵白・・・50g  
 砂糖・・・100g  
 水・・・30g  
 生クリーム・・・60g

} C

### ●オレンジレアチーズムース

クリームチーズ・・・100g  
 卵黄・・・40g  
 砂糖・・・44g  
 オレンジ果汁・・・30g  
 ゼラチン・・・5g  
 オレンジの表皮・・・1/2個分  
 生クリーム・・・140g

} D

### ●仕上げ

ナパージュ  
 オレンジ果汁  
 自家製クッキー  
 自家製チョコレート  
 クリスマスの飾り  
 生クリーム  
 チョコペン  
 緑の練り切り・又はマジパン

### ●カシスムース

- 1) カシスピューレに砂糖を加え混ぜる。
- 2) 水でふやかしたゼラチンにカシスリキュールを加え、湯煎で溶かし1)に加える。
- 3) Cでイタリアンメレンゲを作る。
- 4) 生クリームを9分立てに泡立て、3)の1/2とホイップパターで混ぜ合わせる(残りのメレンゲは使用しない)
- 5) 4)を2)に加え、ゴムベラで混ぜる。

### ●オレンジレアチーズムース

- 1) クリームチーズは電子レンジにかけて、柔らかくする。
- 2) オレンジをきれいに洗い、半分は皮をすりおろす。残りから果汁を絞っておく。
- 3) Dをボールに入れて湯煎にかけ、もったりとするまでミキサーで泡立てる。
- 4) 水でふやかしたゼラチンを湯煎で溶かす。
- 5) 1)に3)と4)を加える。
- 6) 2)のオレンジ表皮を5)へ加える。
- 7) 生クリームを7分立てに泡立て、6)へ加えゴムベラで混ぜる。

### 組み立て2

- ③②のセルクルにカシスムースを流し、マルムラードをその上に円状におき、冷蔵庫でかるく冷やし固める。
- ④オレンジのレアチーズを上流し、冷蔵庫で固める。残りのムースを4cmφ半球に流し固める。
- ⑤表面にオレンジ果汁でのばしたナパージュを塗り、セルクルから取り出す。
- ⑥半球のムースをのせ、生クリーム・チョコペン・練り切り(マジパン)でみかんに見えるように顔を描く。
- ⑦クリスマスの飾りやクッキー・チョコで飾り付ける。

●有田みかん使用量

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

人前  円

●調理時間

時間  分

円/一人前

**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