

# Noël Arida Sweets Contest 2012

エントリーNo. 8

## Arida bonheur

山形県 山形県立山辺高等学校 須藤 茜 さん

作品名の Arida bonheur は、「有田の幸福」という意味です。サンタクロースが有田に幸福を運んでくれるようにと思いました。有田みかんを使用した、カスタード、シュー、ゼリー、また、周りにはムースをして、有田みかんの美味しさを詰め込みました！また、4のコースにはラ・フランスを入れました。秋の土産・山形と有田みかんの和歌沢山がコラボレーションすることで、ここから交流することができたらいいな、と思いました。たしこの美味しさと幸せを詰め込んだ、クリスマスプレゼントになりました！

●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。

必ず全体と断面の写真ををお願いします！

※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。)

ビスキュイ、アラ、キュイール  
 卵黄 50g  
 グラニュー糖 45g  
 卵白 80g  
 グラニュー糖 60g  
 製菓用薄力粉 80g  
 仕上げ用半糖 適量

有田みかんカスタード  
 牛乳 70ml  
 有田みかん 1個  
 バナビーンズ 1/8本  
 卵黄 30g  
 グラニュー糖 25g  
 薄力粉 10g  
 無塩バター 10g

有田みかんシュー  
 有田みかん果汁 1個分(30ml)  
 水 70ml  
 塩 1g  
 無塩バター 50g  
 薄力粉 15g  
 強力粉 40g  
 卵 100g

練乳ホワイトチョココース  
 ホワイトチョコレート 50g  
 卵白 1/3個分  
 グラニュー糖 3g  
 生クリーム 70cc  
 牛乳 20cc  
 卵黄 1/3個分  
 練乳 10g  
 バナオイル 数滴  
 ゼラチン 2g  
 水 1と1/2

有田みかんゼリー  
 有田みかん 6個(180ml)  
 グラニュー糖 20g  
 ゼラチン 5g  
 水 30ml  
 グランマニエ 5ml

有田みかんムース  
 有田みかん 10個(300ml)  
 グラニュー糖 60g  
 木炭ゼラチン 7g  
 グランマニエ 10ml  
 生クリーム 150ml

### 作り方

- ビスキュイを作る。卵黄を泡立て器でほぐし、砂糖を加えてすりませる。Xレンジを7分、砂糖は3回程分けて加える。
- 卵黄にXレンジを混ぜ合わせ、そこにふるった薄力粉を加え混ぜる。金板板に余り、200℃のオーブンで7分焼く。
- 焼き上がりたら、冷ましてセルクルで抜いておく。
- カスタードを作る。みかんの果汁を搾る(1個30cc)牛乳、砂糖を裏ごししたバナビーンズも入れ、沸騰させ、果汁を加える。⑥セルクルに卵黄を入れほぐし、グラニュー糖を入れ、泡立て器で白っぽくなるまで泡立てる。
- ⑤に薄力粉を加えさっくり混ぜ、④を少しづつ加え、裏ごす。
- ⑥を弱火にかけ、クリーム状にし、火をとめて、バターを混ぜ合わせる。
- シューを作る。卵とバターは室温にもどす。薄力粉と強力粉を一器に合わせ攪拌する。オーブンは190℃に予熱しておく。
- 金筒に水、果汁、塩、バターを入れ、火にかける。
- ⑩が沸騰したら小麦粉を一気に入れ、生地がひたまりになるまで火にかける。⑪を火からおろし、溶き卵を少しづつ加える。
- 金板板に流し、190℃で20分焼く。
- 焼き上がりたらセルクルで抜く。
- ホワイトチョココースを作る。ゼラチン(はふやかしておく)ホワイトチョコは湯煎で溶かす。卵白はグラニュー糖を入れ、さらに泡立てXレンジをしっかり作っておきます。
- 生クリームは8分立てにする。
- 金筒に牛乳、卵黄、練乳、バナオイルを入れて弱火で泡立てる。
- ゼラチンを入れて完全に溶かします。そこにホワイトチョコを加え、混ぜ合わせます。⑬の生クリームに入れて混ぜます。
- ⑬にXレンジの1/3を加えて混ぜたら残りのXレンジを入れて混ぜないように混ぜ合わせます。
- みかんゼリーを作る。ゼラチンを水に入れ、ふやかす。果汁を火にかけて沸騰したら火を止め、ゼラチンを入れ溶かし砂糖を加える。

●有田みかん使用量

18 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

4 人前 1200 円

●調理時間

8 時間 00 分

300 円/一人前

⑫ グランマニエを加え、流してセルクルでセカリ取る。

**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