

Noël Arida Sweets Contest 2012

エントリーNo. 9

果汁たっぷり!! みかんムース

香川県 専門学校穴吹パティシエ福祉カレッジ
石元 大智 さん、馬場 香輔 さん、高尾 宗平 さん

みかんをたくさん使っているのでみかんのおいしさを知ってもらうための味です

材料はほとんどみかんを使っているので甘さや苦みはみかんの味そのものを味わえます

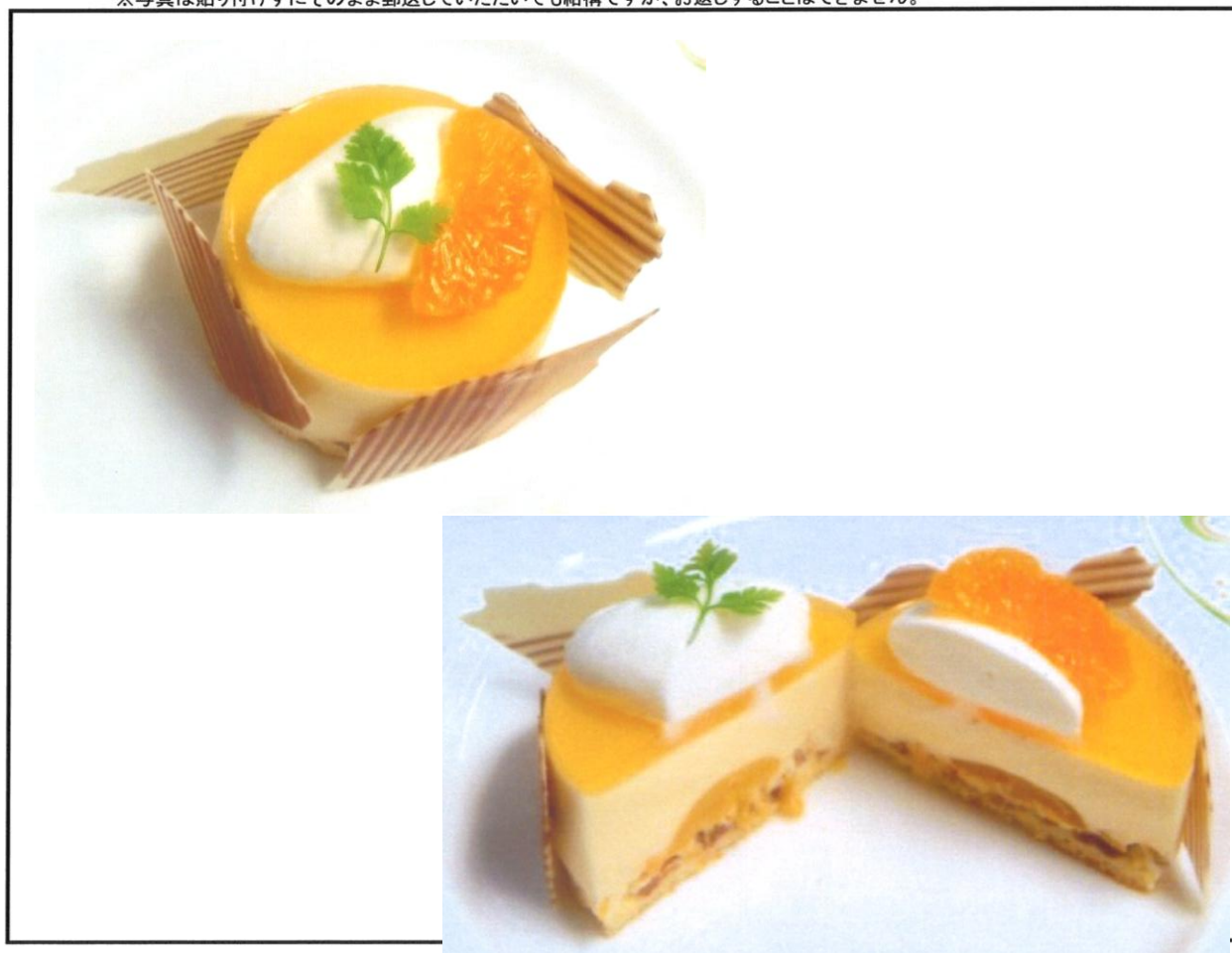
サクサクした食感のクロッカンを入れたみかんとたっぷりのムース

●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

材料			～みかんピューレ～		
～ジェノワーズ～	4個分	原価	みかん果肉	100g	160
卵	2個	3.4	板ゼラチン	5g	17.9
グラニュー糖	50g	11	～トッピング～		
薄力粉	50g	6	生クリーム	適量	36.6
バター	25g	31	グラニュー糖	適量	0.66
～ムース～			みかん果肉	一個	50
卵黄	1個	1	セルフィーユ	適量	
グラニュー糖	26g	5.24	ショクラクロツカン	適量	8
みかん果汁	73g	80.3	チョコレート飾り	適量	
板ゼラチン	3, 5g	12.5	～ショクラクロツカン～		
生クリーム	95g	115	ミルクチョコレート	50	100
グラニュー糖	9g	1.98	フィアンティーヌ	55	82.5
みかん果汁	29g	29	ヘーゼルナッツ	27	90.7
みかん果肉	60g	96			
コアントロー	適量	2			
～ゼリー～			・有田みかん使用量4人前	17個	
みかん果肉	40g	64	・材料費	4人前	888円
みかん果汁	120g	132	・調理時間	3時間	
板ゼラチン	7g	25			
			・この作品が商品化した場合の一人前の販売希望価格は？		
				450円/一人前	

作り方

- ジェノワーズ**
- ①卵をほぐしグラニュー糖を入れて混ぜる
 - ②人肌まで湯煎で温める→バターを湯煎する
 - ③8の字が書けるくらいまでホイッパーで混ぜる
 - ④粉を入れて混ぜる→バターを入れて混ぜる
 - ⑤180/180℃ 焼成 →5mmスライス
- ムース**
- ①みかん果肉を手でほぐしておく
 - ②ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れて白くなるまで混ぜる
 - ③みかん果汁を加え、78℃になるまで湯煎する
 - ④ゼラチンを加えて溶かして裏ごしをする
 - ⑤粗熱をとる
 - ⑥生クリームを8分立てにし、みかん果肉・果汁(29g)を加えて軽く混ぜる
 - ⑦コアントローを生クリームに加える
 - ⑧生クリームの一部を④に加えて馴染ませた後生クリームに戻す
- ゼリー**
- ①みかん果汁を湯煎で温めてゼラチンを溶かす
 - ②裏ごしした後みかん果肉を加えて型に流し込む
- みかんピューレ**
- ①みかん果肉を湯煎で温めゼラチンを溶かす
 - ②裏ごしをする
- ショクラクロツカン**
- ①チョコを溶かし60℃でクルミ油をいれフィアンティーヌと合わせ木べらで優しく混ぜる
 - ②ラップしてパレットで押さえつつ薄く広げる
- 仕上げ**
- ①ジェノワーズを敷いたセルクルの中にショクラクロツカンを細かくまぶす
 - ②①の中にムースを少し流しその上にゼリーを入れセルクルの上を5mm残して冷蔵庫に入れる
 - ③②を取り出しピューレを流し冷蔵庫
 - ④盛り付けをして完成