

Noël Arida Sweets Contest 2012

エントリーNo. 10

ARIDA Vivant

和歌山県 森 美澄 さん

蜜柑のやさしい味わいを生かす為、きび砂糖や甜菜糖、塩を使用しています。サブレ生地やケーキ生地、クリーム等、全てのパーツに蜜柑の皮や果汁を加える事で、味、香り、食感を、蜜柑花をイメージしたホワイトチョコ飾りで見た目を演出し、有田みかんをたっぷり楽しめるケーキに仕上げました。全体的にふんわり軽いみかん味の印象ですが、沢山のみかん=有田の元気が詰ってるので、「ARIDA Vivant」(生き生きした有田)と名付けています。

●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。

※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お願いします！



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。)

18cm丸デコ型1台分

[サブレ生地]

バター 40g
薄力粉 30g
全粒粉 30g
アーモンドプードル 20g
甜菜糖 40g
みかんパウダー※1 4g
アーモンド 30g
塩 ひとつまみ

※1蜜柑皮を天日干し(もしくは乾燥焼き)してから、フードプロセッサー等でパウダー状に粉碎したもの

[みかんソース]

有田みかん 5個(正味210g)
きび砂糖 60g

[みかんクリーム] (出来上がり75gを使用)

有田みかん果汁 130g
卵黄 2個分
きび砂糖30g
コーンスターチ 8g
薄力粉 7g
バター 9g

[チーズケーキ生地]

クリームチーズ 300g
みかんソース100g
サワークリーム 100g
卵黄 3個分
コーンスターチ 12g
卵白 80g
きび砂糖 40g

[仕上げ用]

生クリーム 150g
グラニュー糖 8g
コアントロー 3g
みかんクリーム 75g
サブレ生地
ホワイトチョコ
アラザン
粉糖
有田みかん
みかんソース

適量

みかんソースを作る

1. みかんは皮をむいて、うす皮ごと1cm角にカットし、砂糖を加えて鍋でひと煮立ちさせる。
2. 1をバーミックスにかけ、ざるでこして薄皮をのぞいておく。(この時点で約200g)
3. 2を再び火にかけ、約半量(100g)になるまで煮詰め、冷ましておく。

サブレ生地を作る

1. よく冷えたバターを1cm角ほどにカットし、ボウルに入れ、粗微塵にカットしたアーモンドと、残りの全ての材料をふるい合わせて混ぜる。
2. 全体がソポロ状になるまで、手でもみこむようにすり混ぜる。
3. デコ型の底にベーキングペーパーを敷き、その上に2を120g入れ、スプーンの背などでしっかりと押し固める。
4. 180℃のオーブンで約25分焼く。
5. 余ったソポロもオーブンシートの上に広げ、焼いておく。(15～20分)(ケーキの飾りに使用)

みかんクリームを作る

1. 鍋にみかん果汁を入れ、沸騰直前まで温める。
2. ボウルに卵黄と砂糖を入れ、ホイッパーでしっかりと混ぜてから、ふるった粉類を入れる。粉が見えなくなったら手をとめ、1を3回に分けて加え混ぜたら、漉しながら鍋に戻し入れる。
3. 2の鍋にバターを入れて火にかけホイッパーで混ぜ、沸騰してフツツしてきたらゴムベラで焦げないように数分炊き詰める。
4. バットに流し入れ、表面にラップをして冷蔵庫で冷やしておく。

チーズケーキを作る

1. デコ型の側面にバターをぬり、サブレ生地の上にみかんソースを30gぬる(側面から1cmは避ける)
2. ボウルに常温に戻しておいたクリームチーズを入れホイッパーで滑らかにする。
残りのみかんソース(70g)を入れて、しっかりと混ぜ合わせる。
3. サワークリーム、卵黄、ふるったコーンスターチの順に2に加え、その都度しっかりと混ぜ合わせる。
4. ピンと角がたつくらいつややかなメレンゲをつくり、3に2回に分けて加える。
最初はホイッパーで混ぜ、残りはゴムベラを使い混ぜる。
5. 160℃に予熱しておいたオーブンで20分湯煎焼きし、150℃に下げて40分焼く。
焼いた後は30分ほどそのままオーブンの中に放置しておき、取り出して粗熱が取れた後、型からはずし、冷蔵庫で冷やしておく。

仕上げる

1. みかんクリームをピーターにかけ(もしくはホイッパーで)滑らかにする。
2. 生クリームに砂糖とコアントローを加え、8分立てにする。
3. 1に1/3の生クリームを加え、ゴムベラで混ぜ、しっかりと混ぜたら残りも加えて混ぜる。
4. 冷やしておいたチーズケーキに3のクリームをぬり、底側面の下部にサブレ生地のソポロをつける。
5. みかん、ホワイトチョコ、ソポロ、粉糖、みかんソースでデコレーションして出来上がり。

●有田みかん使用量

11

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

10

人前

1592

円

●調理時間

3

時間

分

430

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: keieikaku@city.arida.lg.jp

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