

Noël Arika Sweets Contest 2013

エントリーNo. 10

みかんスノー

長崎県 赤崎 優 さん・濱浦 夏帆 さん

スノードームに見立てたミカン

タルトにもミカンの皮を使い、余すことなくミカンを使用しました。

●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。

※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 2013

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>●パートシュクレ</p> <p>バター 105g 粉糖 52.5g 卵黄 35g 薄力粉 150g アーモンドプードル 35g バニラオイル 適量 みかんの皮(きざみ) 4個分</p> <p>●ナッツとミカンのキャラメリゼ</p> <p>くるみ 16g スライスアーモンド 16g グラニュー糖A 20g 水A 10g みかんピール 10g バター 10g はちみつ 10g グラニュー糖B 10g</p> <p>●みかんムース</p> <p>生クリーム 130g グラニュー糖 60g みかん(ふさ) 15個 みかん(しぼり汁) 4個分 ゼラチン 6.5g 水 32.5g</p> <p>●チョコレートムース</p> <p>チョコレート(ビター) 60g 生クリーム 90g オレンジキュラソー 小さじ2 牛乳 48g ゼラチン 3g 水 15g グラニュー糖 15g</p> <p>●みかんゼリー</p> <p>ゼラチン 20g 水 100g みかんジュース 80g</p> <p>●かざり</p> <p>みかん 10個</p>	<p>1. バターをポマード状にし、粉糖・薄力・アーモンドプードルをふるう。 2. バターに粉糖を混ぜ卵黄・アーモンドプードル・バニラオイル・みかんの皮の順に入れて混ぜる。 3. 薄力をいれ混ぜる。ラップにのぼし、冷凍庫に入れ休ませる。 4. 型に離型油をスプレーし、のぼしたタルト生地を、型に入れる。 5. 180℃に予熱したオーブンで、15分焼く。型からはずして冷ます。 使用器具 ボウル・ホイッパー・ゴムベラ・6cmタルト型・めん棒・ラップ</p> <p>1. 鍋にグラニュー糖Aと水Aをいれ、火にかけすこし焦がしくるみ・アーモンドをいれ混ぜる 2. 火を消し、みかんピール・はちみつ・バターをいれ混ぜる。また火にかけ、好みの色まで焦がす。 3. 鍋から出し、クッキングシートに広げグラニュー糖Bを振りかける。 4. 冷めたら小さく刻む。 使用器具 鍋・木べら・包丁・クッキングシート</p> <p>1. 生クリームを7分立てにする。 2. ゼラチンを水でふやかし、とくす。 3. みかんのしぼり汁にグラニュー糖とゼラチンを入れ混ぜ、生クリームを入れ合わせる 4. みかんのふさをちぎって入れ、5cmの型に流しかためる。 使用器具 ボウル・ハンドミキサー・ゴムベラ・直径5cmの型</p> <p>1. あたためた牛乳に溶かしたチョコ・オレンジキュラソーグラニュー糖を入れ、混ぜる。 2. ゼラチンを水でふやかし溶かす。 3. 1にゼラチンを入れ、立てた生クリームを入れ混ぜる。 4. 3cmの型に流し固める。 使用器具 鍋・ボウル・ハンドミキサー・ホイッパー・ゴムベラ・3cmの型</p> <p>1. ゼラチンを水でふやかし溶かす。 2. みかんジュースをいれ混ぜる 使用器具 鍋・ボウル・スプーン</p> <p>●仕上げ</p> <p>1. タルトにキャラメリゼをいれ、みかんムースをのせる。 2. そのうえにチョコレートムースをのせ、みかんをならべる 3. みかんにハケでゼリーをぬり固める。 使用器具 ハケ</p>
---	---

●有田みかん使用量

15

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

1395

円

●調理時間

3

時間

0

分

250

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 (有田市役所産業振興課内)

TEL: 0737-83-1111

FAX: 0737-83-3108

E-mail: brand@city.arida.lg.jp

URL: <http://www.city.arida.lg.jp/brand/noelarida.html>