

Noël Arida Sweets Contest 2013

エントリーNo. 2

～Eclate de Arida～

愛知県 羽柴 亜紀 さん

エクラとは輝き・きらめきを意味するフランス語です。このケーキを食べた全ての人がきらめく笑顔になってほしいという思いで、名付けました。みかんのムースは砂糖を一切使わず、濃縮果汁とみかんの蜂蜜で仕上げる事で、みかんの味を最大限に引き出しております。生地に入れたナッツの食感、紅茶の渋み、みかんジャムに加えたルバーブの酸味が、優しい甘さのみかんムースを引き立てています。

●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 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。)

A	<ビスキュイ・ショコラ>		<ビスキュイ・ショコラ>	
	卵白 L	4個(150g)	①卵白に半量のグラニュー糖を加えながらしっかりしたメレンゲを作ります	
	グラニュー糖	120g	②卵黄に残りのグラニュー糖を加え白っぽくなるまで泡立て、①に加え軽く混ぜます	
	卵黄 L	4個	③Aをふるい入れ軽く合せたら、直径5mmの口金で斜めに絞ります	
	薄力粉	100g	④粉砂糖をふり、ローストしたアーモンドダイズと刻んだピスタチオを散らし、180℃のオーブンで10分焼成します	
	ココア	24g		
	粉糖	適宜		
	アーモンドダイズ	適宜		
	ピスタチオ	適宜		
	B	<アールグレイのクレーム>		<アールグレイのクレーム>
熱湯		50g	①茶葉に熱湯を入れ沸騰させたら火を切り少し蒸らします	
アールグレイ(茶葉)		6g	②Bに①を加え沸騰直前まで温めたら1時間蒸らし、濾して130g計量します	
生クリーム		70g	③卵黄にグラニュー糖を加え白っぽくなるまで泡立て、温めた②を少しづつ加え鍋に戻し、とろみが付くまで加熱し戻した板ゼラチンを加えます	
牛乳		60g	④ボールにチョコレートを入れ③を濾し入れます	
卵黄		24g(2個)		
グラニュー糖		10g		
D	<みかんとルバーブのジャム>		<みかんとルバーブのジャム>	
	みかん(房)	130g	①鍋にDを入れ、水分が少なくなるまで加熱し冷まします	
	ルバーブ(冷凍)	100g		
	みかん果汁	40g		
	グラニュー糖	20g		
E	<みかんのムース>		<みかんのムース>	
	みかん果汁(濃縮)	140g	①みかん果汁は加熱し半量まで煮詰めて140g計量します	
	はちみつ(みかん蜜)	20g	②Eの材料でイタリアンメレンゲを作ります	
	板ゼラチン	5g	③鍋に濃縮果汁、みかん蜜を入れ温め、戻したゼラチンを加え冷やします	
	生クリーム	100g	④③と8分立てにした生クリームを合わせ、イタリアンメレンゲを加え合せます	
	イタリアンメレンゲ	35g		
	卵白	25g		
F	<みかんのグラサージュ>		<みかんのグラサージュ>	
	みかん果汁	200g	①鍋でFを温め、戻したゼラチンを加えます	
	グラニュー糖	30g	②氷水でとろみが付くまで冷やします	
	板ゼラチン	4g		

●有田みかん使用量

6 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

12 人前

1500 円

450

円/一人前

●調理時間

2 時間

30 分

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 (有田市役所産業振興課内)
 TEL: 0737-83-11 FAX: 0737-83-3108 E-mail: brand@city.arida.lg.jp
 URL: http://www.city.arida.lg.jp/brand/noelarida.html

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><仕上げ用飾り></p> <p>みかん 2個 グラニュー糖 50g 水 100g</p> <p>クリスマス用飾り 適宜 ラズベリー 適宜 ミント 適宜</p> <p><組み立て></p>	<p><仕上げ用飾り></p> <p>①鍋にグラニュー糖と水を入れ沸騰させ、バットに流します ②みかんを薄くスライスして①に1晩漬けておきます ③100℃のオーブンで70分焼成します</p> <p><組み立て></p> <p>①ビスキュイを3.5cm幅に切り6cmのセルクルに入れます。少し小さめのセルクルで丸くぬき底にも敷きます ②①にアールグレイのクレームを小さじ2(14g)流し冷やし固めます ③②の上のみかんとルバーブのジャムを11g入れます ④上からみかんムースを流しバレットですりきり冷蔵庫で冷やし固めます ⑤④が固まったらみかんのグラサージュをたっぷり乗せ、再度冷やします ⑥バーナーで少し温め型から抜き、仕上げ用の飾りやフルーツで飾ります</p>
--	---

●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 (有田市役所産業振興課内)

TEL: 0737-83-1 FAX: 0737-83-3108 E-mail: brand@city.arida.lg.jp

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