

Noël Arika Sweets Contest 2013

エントリーNo. 3

Mont Clémentine (みかんのお山)

和歌山県 吉本 仁子 さん

蜜柑と相性の良い、なるべく地元産にこだわった食材を組み合わせた、有田と和歌山の自慢素材が盛りだくさんのスイーツです。
蜜柑のリキュールに漬け込んだりジンジャーやシナモンを効かせたり、山椒なども取り入れて蜜柑の風味を際立たせるようにしました。
少し大人風味に仕上げていますが、皆さんが安心して食べられるようにアレルギー食材にも配慮しています。
コンテストの為だけにとどまらず、和歌山県産品の魅力を県内外にアピールしたい想いを込めています。

●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 Arita Sweets Contest 2013

レシピ

● 材料名。 (φ12cmクグロフ型、2個分)

● 作り方。

< みかんリキュールコンポート >

- ・ みかん 2 個
- ・ みかんリキュール 100 g (有田市の会社製造)
- ・ みかん蜂蜜 20 g (有田市の養蜂園産)

< みかんココアスポンジ >

- ・ 薄力粉 50 g
- ・ ココア 5 g
- ・ 米油 15 g (かつらぎ町の会社製造)
- ・ 甜菜糖 20 g
- ・ 無調整豆乳 40 g
- ・ みかんジャム 25 g (有田みかんで手作り)
- ・ みかんリキュール 適量

< みかんシナモンタルト >

- ・ 薄力粉 100 g
- ・ アーモンドパウダー 25 g
- ・ 米油 25 g
- ・ みかん蜂蜜 30 g
- ・ シナモン 3 g
- ・ みかん塩 1 g (有田川町の農園製造)
- ・ みかんジャム 少々
- ・ 無調整豆乳 適量

< みかんハニージンジャーームース >

- ・ みかん100%ジュース 100 g (有田市の農園産)
- ・ 甘酒 50 g (湯浅町の醤油蔵製造)
- ・ みかん蜂蜜 20 g
- ・ みかんジャム 30 g
- ・ 新生姜シロップ(生姜汁) 20 g (和歌山市の生姜農園産)
- ・ レモン汁 小さじ 1
- ・ 粉寒天 2 g
- ・ 葛粉 5 g

< みかんココナッツババロア >

- ・ ココナッツミルク 200 g
- ・ みかんジャム 50 g
- ・ 葛粉 5 g
- ・ 粉寒天 2 g
- ・ みかんコンポート 2 個

< みかん寒天グレース >

- ・ みかん100%ジュース 100 g
- ・ 粉寒天 1 g
- ・ 葛粉 3 g

< みかん山椒さぶれ >

- ・ 薄力粉 50 g
- ・ 米油 10 g
- ・ みかん蜂蜜 15 g
- ・ みかん塩 少々
- ・ 粉山椒 少々 (有田川町の山椒園産)

< 飾り >

- ・ ミニトマト、栗 2 個 (日高町産、紀美野町産)
- ・ アーモンド、レーズン
- ・ スライスみかん 等

① < みかんコンポート >

- 1 みかんリキュールに蜂蜜をよく混ぜ合わせる。
- 2 薄皮をむいたみかんを入れ、一晚漬けておく。

② < みかんココアスポンジ >

- 1 粉類は合わせてふるっておく。
- 2 米油、甜菜糖、豆乳を泡立て器でしっかり混ぜ合わせる。
- 3 粉類をふるい入れ、泡立て器で一気に混ぜ合わせる。
- 4 ジャムを加え、ゴムべらで粉っぽさがなくなるまで切るように混ぜる。
- 5 天板に流し、予熱しておいたオーブンに入れ、180℃で約20分焼く。粗熱が取れたら、みかんリキュールをたっぷり染み込ませる。

③ < みかんシナモンタルト >

- 1 粉に米油を加え、練らないようにさっくりと混ぜ合わせる。
- 2 ポロポロの状態になったら、蜂蜜、シナモン、塩を加える。
- 3 ひとまとまりになるように加減しながら豆乳を加え混ぜる。
- 4 生地を伸ばし、型抜きしてフォークなどで穴を開けておく。
- 5 予熱しておいたオーブンに入れ、170℃、10～15分焼く。

④ < みかんハニージンジャーームース >

- 葛粉は少量のジュースで溶いておく。
- 1 甘酒に粉寒天、葛粉を加えよく混ぜ合わせて火にかける。
- 2 寒天が溶けたら、蜂蜜と生姜シロップ、レモン汁を加える。
- 3 とろみが付いてきたら、ジャムを加えて火から下ろす。
- 4 粗熱を取り、クグロフ型に流し入れて冷蔵庫で冷やし固める。

⑤ < みかんココナッツババロア >

- 葛粉は少量の水で溶いておく。
- 1 ココナッツミルクに粉寒天、葛粉を加えよく混ぜ合わせる。
- 2 火にかけて寒天を煮溶かし、みかんジャムと蜂蜜を加える。
- 3 少し固まり始めたら、みかんコンポートを加え混ぜる。

⑥ < みかん寒天グレース >

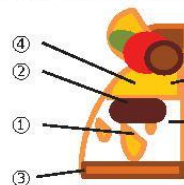
- 1 みかんジュースと葛粉、寒天を合わせて火にかける。
- 2 粗熱を取り、固まらない内に、型から外したケーキに流しかける。

⑦ < みかん山椒さぶれ >

- シナモンタルト生地と同様にして、型抜きしオーブンで焼く。

⑧ < 仕上げ、飾り付け >

- みかんを薄くスライスし、100℃のオーブンで乾燥焼きする。
- 栗はあらかじめ、蜂蜜を使って渋皮煮を作っておく。
- 1 クグロフ型にジンジャーームースを流し入れ冷やし固める。
- 2 その上にココアスポンジをのせる。
- 3 ココナッツババロアを流し入れて再び冷やし固める。
- 4 最後にシナモンタルトを敷き、型から外す。
- 5 とろみがついて固まらない内に、寒天グレースを上からかける。
- 6 山椒さぶれ、みかんスライス、栗、ミニトマトなどを飾り付ける。



< ポイント >

パーツが多いですが、それぞれはごく簡単な作り方です。組み立てを工夫しました。

● 有田みかん使用量

約 5 ~ 個

● この作品が商品化した場合の一人前の販売希望価格

● 材料費

6 人前

約 1200 円

● 調理時間

3 時間

30 分

400

円 / 1 人前