

Noël Arika Sweets Contest 2013

エントリーNo. 5

Shu～主～

和歌山県 楠木 一郎 さん

●アピールポイントなど

完熟有田みかんを更に、濃縮したジュレを、
高級ホワイトチョコのムースで包みこんだ珠玉の一品です。
皆様の幸せを祈りつつ、和歌山・有田の恵「みかん」を、
ふんたんに使い、有田らしいクリスマス・ケーキが、完成しました。

●作品写真

必ず全体と断面の写真をお願いします！

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いたします。

また、様々な角度からの写真もあればお願いいたします。

※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 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。)

《みかんゼリワーズ》

卵黄 110g
卵白 220g
Sucre C 150g
ハチミツ 48g
小麦粉 136g
みかん汁 100g
バター 41g
みかんの皮 少々
バニラエッセンス 少々

《ムースショコラブラン》

卵黄 100g
グラニュー糖 143g
ホワイトチョコ 357g
牛乳 357g
ゼラチン 13g
生クリーム 930g

《ゼレオレンジ》

みかん汁 1000g
清見絞り汁 100g
グラニュー糖 120g
ゼラチン 30g
オスタープラッター 30g

《ピストレ》ホワイトチョコ 500g
カカオバター 100g

《みかんゼリワーズ》 鉄板 40×55cm 1枚分。

- ① 卵黄に、ふるった小麦粉を入れ混ぜる。
- ② ハチミツ、みかんの絞り汁、みかんの皮のすりおろし、バニラエッセンスを、①に入れ混ぜる。
- ③ 卵白に、グラニュー糖を 2、3回に分けて、角からツクリまです。しっかりと泡立てる。
- ④ ③に②を合わせる。
- ⑤ 溶かしバターを④に入れ、型に流し入れて。
- ⑥ 160～170℃のオーブンで 15分焼く。

《ムースショコラブラン》

- ① 卵黄とグラニュー糖をすり合わせる。
- ② 牛乳を沸騰させる(小鍋に入れて。)
- ③ ①に②を入れ、アングレーズをたたく。
- ④ 細かくホワイトチョコを、きざみ、③を合わせる。冷水に入れ、ふやかしておいた、ゼラチンの水をかり、入れ混ぜる。
- ⑤ きざめた④と、生クリームを、5、6分立てに泡立てものを、合わせる。

《ゼレオレンジ》

- ① みかんの絞り汁と清見の汁を、分量に、なすまでなべで煮つめる。
- ② グラニュー糖とふやかした水をかりたゼラチンを①に入れ、プラッターを入れ、(ドム型5cm)。
- ③ 冷やし、型に流し入れ固める。

《組み立て》

- ① 丸のセルクル直径5cmで、ゼリワーズをぬき出す。(その時、焼き色のついてる部分は、きざ落としておく。)
- ② ①の上にゼレオレンジを型からぬき、のせ出す。
- ③ その上に6cmのセルクルをかぶせ、ムースブランを、絞り入れ、冷凍庫で固め型からぬき、ホワイトチョコのピストレをする。

●有田みかん使用量

7 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

5 人前 1000 円

●調理時間

2 時間 0 分

500 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 : 0737-83-1111 FAX : 0737-83-3108 E-mail : brand@city.arida.lg.jp
URL : http://www.city.arida.lg.jp/brand/noelarida.html