

Noël Arika Sweets Contest 2013

エントリーNo. 6

メリークリスマス!!希望のともる丘

福岡県 佐々木 朱里 さん

いろいろな所にもかんを使いたかったので、オレンジピール入りのスポンジ生地の中には
みかんのムースを入れ、グランマニエを使い大人な味に仕上げました。しっとりとしたスポンジ生地
にムースのふわふわな食感、みかんのチョコレートのカリカリとした食感、チョコレートのほろ苦さなど、1つの
ケーキでいろいろなおいしさが出せるように工夫しました。手絞りのみかんジュースを使用し、フレッシュで
風味豊かなケーキです。

●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



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><スポンジケーキ> 卵 ... 3, 5個 上白糖 ... 100g 薄力粉 ... 100g バター ... 60g オレンジピール ... 10g <シロップ> 水 ... 100cc 上白糖 ... 50g グラマニエ ... 2T</p> <p><オレンジムース> ゼラチン 10g 水 ... 4T 有田みかん ... 3コ分 水 ... 100cc 上白糖 50g グラマニエ ... 3T 生クリーム ... 200cc</p> <p><みかんのチュイル> <から草模様のチョコレート> みかんジュース ... 6g チョコレート 200g レモン汁 ... 5g グラニュー糖 ... 22g 薄力粉 ... 7g 溶かレバター ... 14g</p> <p><ツリーマフィン> バター 150g 牛乳 50g ベーキングパウダー ... 1t 砂糖 120g 砂糖 90g 着色料(緑) アガ- 1-2t 薄力粉 120g 水 150cc バター 60g みかんジュース(絞ったもの) 150cc 卵 1コ さとう 3T アラジン 1/2t</p>	<p><スポンジケーキ> ①卵をボールに割り入れ、上白糖をカラス泡立て器で泡立てる。 ②ふるった薄力粉とあめせゴムベラですくりと混ぜる。 ③オレンジピールを加え、溶かレバターをふり入れて混ぜる。 ④型に流し、170℃で25分焼く。 ⑤冷めたら1cm幅に縦長に切り、端を斜めに切りおとす。 ⑥ボールにシロップ、アンビをふる。</p> <p><オレンジムース> ①ゼラチンは水でふやかして、湯せんできかす。みかんは実だけにしてミキサーにかける。 ②卵白と生クリームをそれぞれ泡立て、あめせ。 ③ゼラチンと②をあかせ、みかんジュースを加える。シロップを加え、混ぜる。 ④スポンジをしきつめたボールに入れて冷やし固める。 ⑤固まったらとりだし、デコレーションをする。</p> <p><みかんのチュイル> ①ボールにみかんジュース、レモン汁、グラニュー糖を入れ泡立て器でよく混ぜる。 ふるった薄力粉を加え、とかレバターを加え、よく混ぜる。 ②天板にシートをひき、生地をうすく広げる。 ③170℃に予熱したオーブンで10分前後やく。 温かいうちに切り分け、ぬめる。固まったらそのまま冷ます。ツリーにたてかける。</p> <p><から草模様のチョコレート> ①テンペリンで溶かしたチョコレートをコルネに入れて絞ります。 冷やし固める。ケーキの周りにたてかける。</p> <p><ツリーマフィン> ①薄力粉はふるう。バター、卵、砂糖をハンドミキサーで混ぜる。 ②牛乳、薄力粉を交互に入水はがら混ぜる。 ③型に流し、170℃で20分焼く。 ④バタークリームをつくり、③が冷めたらそこに絞る。 ⑤アガ-と砂糖をまぜ湯にとかし、みかんジュースを入れて流し缶に入れ固め、くりぬく。 ⑥ツリーにアガ-のくりぬいたものとアラジンをちりちり。</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。
- ※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