

Noël Arida Sweets Contest 2013

エントリーNo. 8

Café AridaClémentene

神奈川県 横浜スイーツ&カフェ専門学校 及川 裕美 さん

コーヒーとみかんの組み合わせで、冬の寒さに負けないようなスイーツを考えました。

口当たりがふんわりとした みかんのムースは、ごろっとみかんの果実入りなのでとてもジューシーです。特徴的な白いコーヒーのプリンには 挽く前の豆を

使用しているため、まるやかなコーヒーの風味が広がります。中心のジュレからは、ほのかにジンジャーの風味が広がりコーヒーとみかんを引き立てます。

そして寒い冬も身も心もポカポカ笑顔に！

●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をお願いします！



Noël Arida Sweets Contest 2013

レシピ（できるだけ詳しく記入ください。（書ききれない場合は、任意様式に追加してください）

●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><コーヒープリン>(1層目)</p> <ul style="list-style-type: none"> -牛乳 400m -コーヒー豆 100g(出がらしは数粒飾りに使う) -生クリーム 100m -グラニュー糖 30g -板ゼラチン 10g <p><みかんジンジャージュレ>(2層目)</p> <ul style="list-style-type: none"> -みかんジャム 50g -みかんジュース 200m -板ゼラチン 7g -ジンジャーシロップ 15m <p><みかんムース>(3層目)</p> <ul style="list-style-type: none"> -みかんジュース 75m -レモンジュース 10m -卵白 20g -生クリーム 50m -グラニュー糖 20g -板ゼラチン 5g -みかん果肉 約40個 	<p><コーヒープリン></p> <p>※牛乳に挽いていないコーヒー豆を一晩つけておく(12時間くらい) ※ゼラチンは氷水に浸して柔らかくする。</p> <p>①あらかじめ漬けておいたコーヒー豆と牛乳をこし、コーヒー豆を取り除く。 その牛乳を鍋へ移し、ゴムベラで混ぜながらグラニュー糖を加え火にかける。</p> <p>②沸騰直前になったら火を止めゼラチンを加える。</p> <p>③ボウルへこし、氷水にあてて粗熱を取る。</p> <p>④粗熱が取れたら生クリームを加え、ゴムベラでしっかり混ぜる。</p> <p>⑤しっかり混ぜたら容器へ、1カップ50gほど流す。冷蔵へ。</p> <p><ジンジャーみかんジュレ></p> <p>※板ゼラチンは氷水につけて柔らかくする。</p> <p>①みかんジャムとみかんジュースを合わせて鍋へ、火にかける。</p> <p>②沸騰直前になったら火を止めてゼラチンを入れゴムベラでよく混ぜる。</p> <p>③ボウルへ移し、氷水にあてて粗熱を取る。</p> <p>④粗熱が取れたらジンジャーシロップを加える。</p> <p>⑤容器へ、1カップ25gほど流す。冷蔵し、しっかり冷やし固める。</p> <p><みかんムース></p> <p>※ゼラチンを氷水につけ、柔らかくしておく</p> <p>①みかんジュース、レモンジュースを鍋に入れ火にかける。</p> <p>②沸騰直前になったら火を止め、ゼラチン加える。</p> <p>③ゴムベラでしっかり混ぜ、よく溶かす。溶かしたらボウルへこす。</p> <p>④こしたら氷水で粗熱を取る。</p> <p>⑤生クリームを氷水にあてながらホイッパーで7分立て程度までたてる。</p> <p>⑥卵白を立てる。グラニュー糖を3回に分けて加えメレンゲを作る。</p> <p>⑦ ③へ7分立ての生クリームを2回に分けてホイッパーでも良いので切るように混ぜ合わせる。</p> <p>⑧メレンゲは1/3ほど⑦へ入れホイッパーで、メレンゲが壊れても良いのでしっかり混ぜ合わせる。</p> <p>残りは2回に分けてホイッパー切るように、壊さないように混ぜる。</p> <p>⑨最後はゴムベラに持ち替えてしっかり混ぜ合わせる。</p> <p>⑩ジュレを流したカップへみかんの実を側面に敷き詰め、⑨のムースをカップへ流す。 たっぷり流し入れ、表面をスパテラですり切る。</p> <p>冷蔵へ、しっかり冷やし固める。</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NASO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。

※入賞作品は、各メディアで公開される可能性があります。

応募先 NASO (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

Noël Arida Sweets Contest 2013

レシピ（できるだけ詳しく記入ください。（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><飾り用シヤンティ> ・生クリーム 140g ・ホワイトチョコ 20g ・オレンジピール 25g ・グラマンニエ 8m</p> <p><飾り> ・ナバージュ 20g ・みかんジャム 20g</p> <p>・刻みビスターチオ 適量 ・オレンジピール 適量 ・出がらしのコーヒー豆 10粒</p>	<p><飾り用シヤンティ> ①ホワイトチョコ20gと、生クリーム40gを合わせて湯煎にかける。 ホワイトチョコが溶けたら、冷蔵庫で一晩寝かせる。 ②寝かせたチョコと生クリームに、別の生クリーム100g合わせ、グラマンニエを加えて7分ほどまで立てる。 ③7分程度までたったらオレンジピールを加え、ピンとするくらい固めに立てる。</p> <p><仕上げ> ①ナバージュと、茶こして果肉を取り除いたみかんジャムを合わせる。 それをスパテラでムースの半分に塗る。 ②飾り用シヤンティをサントノール20番の口金で、ムースの中心にうねうねと絞る。 ③シヤンティの上に刻んだビスターチオ、オレンジピールの欠片を乗せコーヒー豆を1粒飾る。 左側に余ったみかんのナバージュを3点のしずくを落とす。</p> <p><u>※このレシピのみかんジュース、ジャム、果肉はすべて有田みかんを使用しております。</u></p>
---	---

●有田みかん使用量

約20 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

約1500

円

300

円/一人前

●調理時間

3

時間

0

分

※何かす時間、冷やし時間は含まず。

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>