

# Noël Arida Sweets Contest 2013

エントリーNo. 9

## Le matin de ARIDA

和歌山県 藤原 直也 さん

有田の朝というタイトルどおり、みかん畑に朝日が差し込むイメージで作りました。みかんのムースのセンターには、みかんの味と酸味を強調し、僅かに香るシナモン風味のクレムー・ショコラ・レとの調和を大切に、全てを味わった時にバランスがとれる様に仕上げました。

### ●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。)

<p>&lt;クレーム・ショコラ・レ&gt;</p> <p>牛乳 125g 生クリーム35% 125g 卵黄 30g グラニュー糖 22, 5g シナモンパウダー 2g 板ゼラチン 5g ミルクチョコ 92, 5g</p> <p>&lt;有田みかんのコンフィチュール&gt;</p> <p>みかんの皮 7個 グラニュー糖 55g トレハロース 6g みかん果汁 100g</p> <p>&lt;有田みかんのジュレ&gt;</p> <p>みかん果汁(500g→300gまで煮詰めた) 300g グラニュー糖 28g レモン汁 5g ペクチン 12g</p> <p>&lt;ムース・オ・アリダ&gt;</p> <p>みかん果汁 100g グラニュー糖 35g 板ゼラチン 3, 5g 生クリーム35% 100g オレンジリキュール(ソミュール) 4g レモン汁 2g</p> <p>&lt;ビスキュイ・ショコラ&gt;</p> <p>チョコレート 44g 無塩バター 11g 卵黄 23g 卵白 74g グラニュー糖 22g アーモンドプードル 22g</p>	<p>&lt;クレーム・ショコラ・レ&gt;</p> <p>①ボールに卵黄、グラニュー糖、シナモンパウダーを合わせ、白っぽくなるまですり混ぜる。 ②鍋に牛乳、生クリームを一緒に入れ、沸騰直前まで温め、①と合わせる。 ③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溶かす。 ④細かく刻んだミルクチョコに③を少しずつ加え混ぜ合わせる。 ⑤裏ごした後、冷水にあて、冷ます。</p> <p>&lt;有田みかんのコンフィチュール&gt;</p> <p>①みかんの皮を茹で、3回以上は茹でこぼすようにする。 ②湯切りした①にグラニュー糖、トレハロースを加えなじませる。 ③みかん果汁を②に加え、中火にかける。 ④水分がなくなり、とろみが付くまで煮詰める。 ⑤バットにあげ、冷ます。</p> <p>&lt;有田みかんのジュレ&gt;</p> <p>①煮詰めたみかん果汁を40℃まで温め、よくすり合わせておいたグラニュー糖とペクチンを加える。 ②加熱して、しばらく沸騰させた状態にする。 ③冷水などに少量落とし、固さをチェックする。 ④レモン汁を加え酸味を調べ、バットに流し冷凍する。</p> <p>&lt;ムース・オ・アリダ&gt;</p> <p>①ボールに少量のみかん果汁、グラニュー糖、戻した板ゼラチンを合わせ、湯せんし、溶かす。 ②残りのみかん果汁、オレンジリキュール、レモン汁を①に加え、冷ます。 ③泡立てた生クリームとふんわりと合わせる。</p> <p>&lt;ビスキュイ・ショコラ&gt;</p> <p>①ボールにチョコレート、無塩バターを一緒に溶かし、卵黄を加えて混ぜる。 ②卵白にグラニュー糖を数回に分け加え、メレンゲを作る。 ③①にメレンゲを加え、さっくりと混ぜ合わせる。完全に合わせる前にアーモンドプードルをふるい入れ、合わせる。 ④180℃のオーブンで、約15分焼成する。</p>
--	--

●有田みかん使用量

49 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

1

人前

1520 円

●調理時間

2

時間

30 分

4200

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

# 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>&lt;仕上げ&gt; 有田みかん(カルチェにする) ナパージュ ミルクチョコレート板 デイル ノエルチョコ</p>	<p>&lt;モンタージュ&gt; ①ベーキングシートの上に15cm角にカットしたビスキュイショコラを置く。 ②①の上に有田みかんのコンフィチュールを薄く塗り広げる。 ③15cm×15cm×高さ5cmの角セルクルを②にセットする。 ④クレムー・ショコラ・レを薄く流し、平らに広げる。 ⑤ムース・オ・アリダを少し流し平らにならす。あらかじめ薄く平らに流し、冷凍しておいた有田みかんのジュレをのせる。 ⑥もう一度ムース・オ・アリダを流し表面を平らにして冷凍する。 ⑦冷やし固めた⑥のセルクルをはずし、有田みかんのカルチェをムースの表面に置き、ミルクチョコレート板をのせる。 ⑧ナパージュの中にくぐらせた有田みかんのカルチェ、デイル、ノエルチョコをミルクチョコレート板の上に飾る。</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  
 ※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  
 ※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- FAX: 0737-83-3108

E-mail: brand@city.arida.lg.jp

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