

Noël Arida Sweets Contest 2014

1

フリガナ	モン・クレモンティーン
作品名	Mont clémentine (みかんの山)

和歌山県

吉本 仁子 さん

●アピールポイントなど

蜜柑を存分に味わえるように、丸ごとペーストにしたリジャムにしたり、シロップ漬けにしたりと、「みかん！」なスイーツです。
モンブランの形ですが、中はクリームではなく蜜柑ピール入りのしっとり米粉マフィンにして、パネトーネやシュトーレンをイメージ。
蜜柑を際立たせるために材料はなるべく少なくシンプルに、相性の良いナッツなどを加えて食感にアクセントを付けました。
アレルギーを持つ方も安心してケーキを食べて頂きたいと、なるべく自然素材で、アレルギー食材にも配慮して作っています。

●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。

必ず全体と断面の写真をお願いします！

※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。



レシピ

● 材料名。 (φ6cm×3個分)

● 作り方。

< みかんピール、みかんペースト >

- ・みかん 10個～
- ・蜜柑蜜 適量 (有田市の養蜂園産)

< みかんシロップ漬け >

- ・みかん果肉 5個分
- ・蜜柑蜜 適量

< みかんナッツタルト >

タルト台：

- ・米粉 30g
- ・片栗粉 30g
- ・アーモンドパウダー 20g
- ・米油 20g (かつらぎ町の会社製造)
- ・蜜柑蜜 20g (有田市の養蜂園産)
- ・みかん塩 1g (有田川町の農園製造)
- ・シナモン 少々

フィリング：

- ・みかん米粉マフィンの生地 (みかん米粉マフィンの生地から1/3取り分ける)
- ・みかんピール 15g
- ・アーモンドダイス 10g
- ・くるみ 10g

< みかん米粉マフィン >

- ・米粉 60g
- ・重曹 小さじ1/2
- ・レモン汁 適量
- ・米油 小さじ3
- ・甜菜糖 35g
- ・無調整豆乳 50g
- ・塩 1g
- ・みかんピール 30g

シロップ：

- ・みかんを漬けておいたシロップ 適量
- ・みかん果汁 適量
- ・洋酒 少々

< みかんクリーム >

- ・みかんペースト 50g
- ・さつまい 200g
- ・蜜柑ジャム 適量 (有田みかんで手作り)
- ・みかん果汁 適宜

< 飾り >

- ・みかんシロップ漬け
- ・みかんピール
- ・アラザン
- ・蜜柑の葉

① < みかんピール、みかんペースト >

- 1 みかんの皮をよく洗い、白いわたを取り除く。
- 2 ひたひたの水を加えて中火にかけて茹でこぼす。
- 3 皮と同量の蜂蜜を加えて煮詰め、ピール用は細かく刻む。残りはミキサーにかけてペーストにする。

② < みかんシロップ漬け >

- 1 みかんの皮を剥いた後の果肉を蜜柑蜜に漬け込んでおく。

③ < みかんナッツタルト >

- 1 粉類に米油を加え、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、みかん塩を加える。
- 3 生地を伸ばし、型に敷き込んでフォークなどで穴を開けておく。
- 4 予熱しておいたオーブンに入れ、180℃、10～15分焼く。
- 5 タルト台が冷めたら、米粉マフィンから取り分けた生地にみかんピールやナッツ類を加えて型に流し入れる。
- 6 180℃のオーブンで約20分焼く。

④ < みかん米粉マフィン >

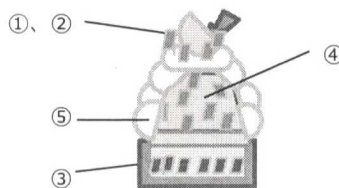
- 1 米油、甜菜糖、豆乳を泡立て器でしっかり攪拌する。
- 2 重曹を溶かし、レモン汁を加えてよく混ぜ合わせる。
- 3 米粉をふるい入れ、泡立て器で一気に混ぜる。
- 4 みかんピールを加え、ゴムべらでさっくりと混ぜ合わせる。
- 5 型に流し、予熱しておいたオーブンに入れて180℃で約20分焼く。
- 6 粗熱が取れたら、みかんシロップを染み込ませる。

⑤ < みかんクリーム >

- 1 さつまいもの皮を剥いて一口大に切り、蒸し煮する。
- 2 柔らかくなったらフォークで潰し、裏ごし器でなめらかに裏ごしする。
- 3 みかんペースト、蜜柑ジャムを加えてさらに裏漉しする。適宜、みかん果汁で硬さを調節する。

< 仕上げ、飾り付け >

- 1 みかんナッツタルトの上に蜜柑ジャムを塗る。
- 2 大きさを合わせてカットしたみかん米粉マフィンに乗せる。
- 3 みかんクリームを絞り出す。
- 4 みかんシロップ漬け、みかんピールに乗せる。
- 5 アラザン、蜜柑の葉を飾る。



< 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 10～ 個

● 材料費

3 人前

約 1000 円

● 調理時間

4 時間

0 分

● この作品が商品化した場合の一人前の販売希望価格

400

円 / 1人前