

Noël Arida Sweets Contest 2014

10

石川県

中村 龍 さん

フリカナ	ノエル アリダ
作品名	ノエル アリダ

●アピールポイントなど

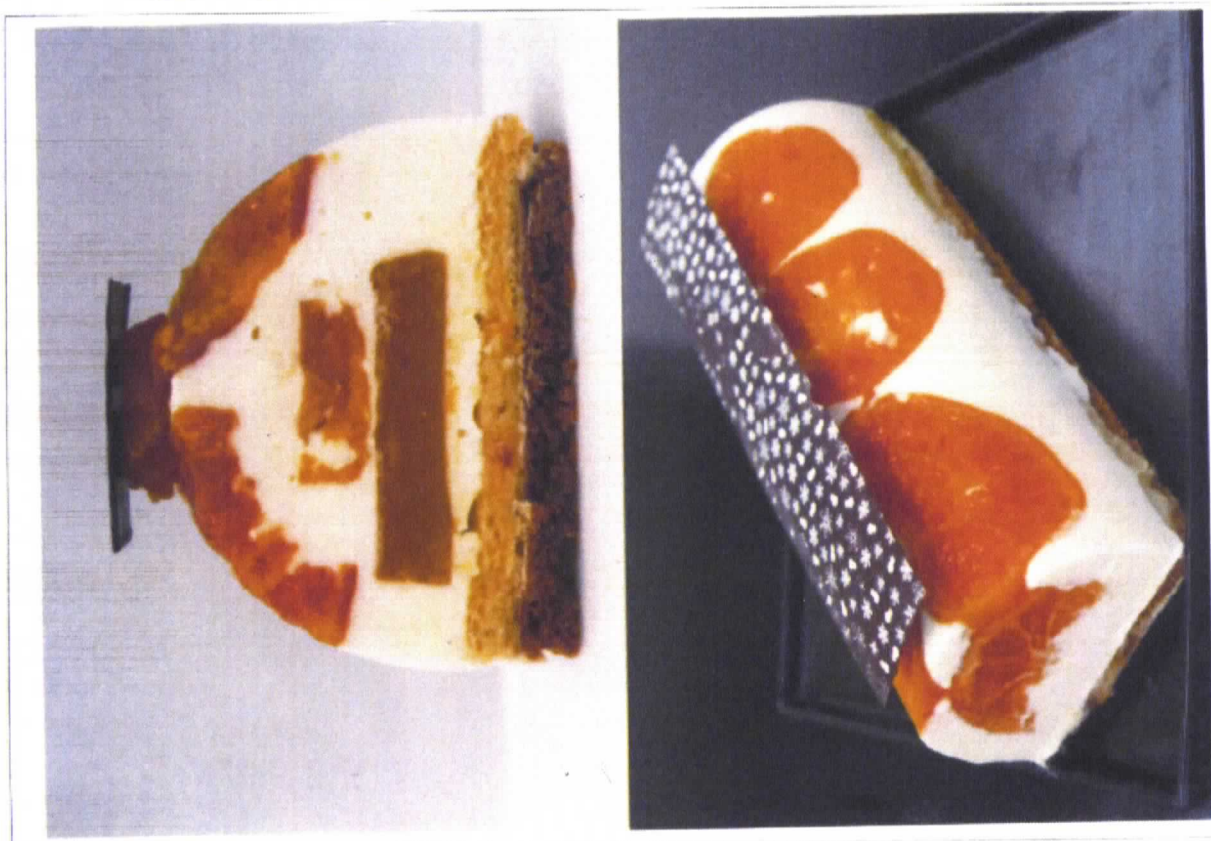
ミカンを皮まで全部使って全体を押し花のようにした所が
アピールポイントです。

●作品写真

見たりも順番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、お返すことはできません。



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。)

ビスキュイ

卵白	3個
グラニュー糖	60g
卵黄	3個
グラニュー糖	30g
薄力粉	60g
塩ミカン	1/2個
(ミカン)	2個
(塩)	100g
(ハチミツ)	15g

・塩ミカン
ミカンを切り、塩と一緒にミキサーにかけ、ハチミツを入れて、混ぜて一週間ほどつけておく。

・塩ミカンの汁気をしっかり絞って、刻んでおく

・卵黄をブランツールして、刻んだ塩ミカンを入れて混ぜる

・メレンゲを立てる。

・立てたメレンゲを半分卵黄に入れて混ぜて薄力粉も入れる。

残ったメレンゲもあわせて金型にのけて焼成。180/180 10分

・出来たものにコンポートの汁をアンバーソースとしてラフ。

シュトロイゼル

バター	36g
米粉糖	21g
アーモンドパウダー	22g
薄力粉	30g

・薄力粉をオーブンで乾燥焼きする。

160/160 45分

・材料を混ぜてOPPシートにはさんでのけて冷蔵して、トヨ型のサイズに切って焼成

150/150 20分

No.1

●有田みかん使用量	<input type="text" value="3.5"/>	個	●この作品を商品化した場合の一人前の販売希望価格は？	<input type="text" value="550"/>	円/一人前
●材料費	<input type="text" value="7"/>	人前			
●調理時間	<input type="text" value="3"/>	時間			

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

ミカンコンポート

・ミカン	3個
・水	300g
・グラニュー糖	180g
・コアントロー	18g

- ・ミカンをすし厚めの輪切りにする。
- ・水とグラニュー糖を火にかけて沸騰させる。
- ・火を中火にして、ミカンを入れて30分煮る。
- ・冷まして、コアントロー入れる。

ミカンクリー

・ミカンピューレ	70g	2	
・マンダリンオレンジ	80g	2	
・ゼラチン	2.5g	2	
・グラニュー糖	17g	2	
・レモン汁	4.1g	2	

- ・ピューレを火にかけてグラニュー糖も入れる
- ・一瞬、沸騰させ、ゼラチン入れる。
- ・冷してからレモン汁入れて型に流す。

チョコムース

- ・牛乳
- ・ホワイトチョコ
- ・クリームフェテ
- ・ゼラチン
- ・コンポート

12 g	2	
16 g	2	
17 g	2	
0.6 g	2	
50 g	2	

- ・コンポートの形の良い物を刻んで水分をセカっておく
- ・牛乳を沸騰させてゼラチンを入木て、チョコにパッセしながら入木る。
- ・七分立てのフェテとあわせて、刻んだミカンもあわせて、型に流す。

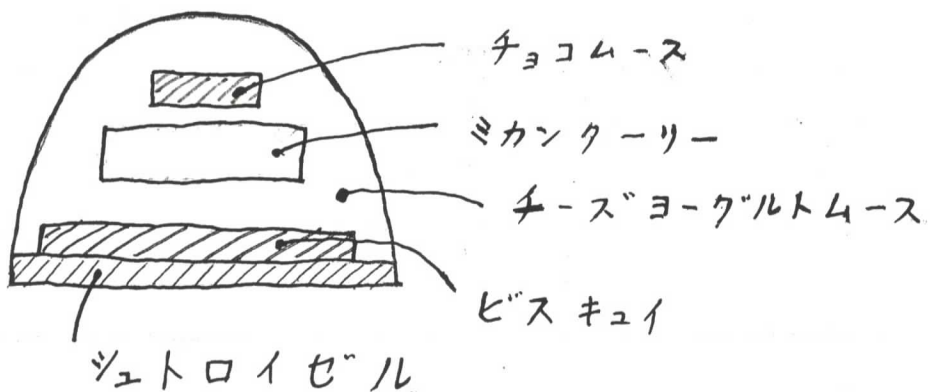
チーズヨーグルトムース

- 生クリーム 38%
- グラニュー糖
- ヨーグルト
- クリームチーズ
- 牛乳
- ヨーグルトリキュール
- ゼラチン

100 g	
45 g	
170 g	
80 g	
40 g	
8 g	
4.2 g	

- ・ミカン、コンポート

- ・牛乳にグラニュー糖を入木て、火にかけて沸騰させゼラチンを入木る
- ・リキュールとチーズをあわせておく。
- ・ゼラチンを入木た牛乳をチーズとあわせて、ヨーグルトにパッセしながらあわせる。
- ・8分立てにしたフェテとあわせる。
- ・と上型に水気をセカったコンポートを並べる。
- ・型にムースを流す。



使用機材

ビスキューイ

- ・中ボウル 2個
- ・タッパ 3個
- ・ペティナイフ 1本
- ・まな板 1枚
- ・8取リ金鉄板 1枚
- ・ロール紙 1枚
- ・カート 1枚
- ・マリス 1本

シュトロイセル

- ・中ボウル 1個
- ・タッパ 2個
- ・OPPシート 1枚
- ・ゆとり棒 1本
- ・ツルバット 1枚
- ・フランス金鉄板 1枚
- ・ものさし 1本
- ・ペティナイフ 1本

ミカンコンポート

- ・ペティナイフ 1本
- ・ナイフ 1個
- ・タッパ 1個
- ・フリンカップ 1個
- ・中ボウル 1個
- ・マリス 1本

ミカンクーラー

- ・ナイフ 1個
- ・バット 1個
- ・キッチンローパー ~
- ・フリンカップ 2個
- ・マリス 1本
- ・OPPシート 1枚
- ・フレンチ金鉄板 1枚
- ・クーラー
- ・ボール 2本

チョココース

- ・ナイフ 1個
- ・中ボウル 1個
- ・小ボウル 1個
- ・ツノワ 1個
- ・バット 1個
- ・キッチンローパー
- ・マリス 1本
- ・フエ 1本
- ・OPPシート 1枚
- ・ペティナイフ 1本
- ・まな板 1枚
- ・クーラー
- ・ボール 2本

チーズヨーグルトコース

- ・中ボウル 2個
- ・フリンカップ 2個
- ・小ボウル 1個
- ・ナイフ 1個
- ・バット 1個
- ・キッチンローパー
- ・フエ 2本
- ・マリス 1本
- ・OPPシート
- ・トヨ型 1個
- ・ツノワ 1個
- ・クーラー

原価

	使用量		
・卵	31個	18円	= 54円
・薄力粉	90g	0.18円	= 16.2円
・バター	36g	1.2円	= 43.2円
・生クリーム 38%	117g	0.94円	= 109.9円
・ミカンピューレ	70g	1.2円	= 84円
・モンドリンオレンジ	80g	1.5円	= 120円
・グラニュー糖	152g	0.2円	= 30.4円
・ゼラチン	7.3g	3.9円	= 28.4円
・クリームチーズ	80g	1.2円	= 96円
・コアントロー	18g	2.3円	= 41.4円
・AP	22g	1.3円	= 28.6円
・牛乳	52	0.98円	= 50.96円
・ヨーグルト	170g	1円	= 170円
・ヨーグルトリキュール	8g	1.3円	= 10.4円
ホワイトチョコ	16g	1.6円	= 25.6円
ミカン	3.5個	142円	= 497円
・レモン汁	4.1g	1円	= 4.1円

合計 1410円