

Noël Arida Sweets Contest 2014

2

愛知県

羽柴 亜紀 さん

フリガナ	ヌーベル・アリダ
作品名	Nouvelle Arida

●アピールポイントなど

みかんは魔法の果物です。ちょっと苦手な野菜もみかんを合せる事で美味しく食べやすくなります。今回、お野菜と組み合わせる事で、有田ミカンの新しい発見になればと思い『Nouvelle Arida』を作りました。果汁と果肉たっぷりのミカンムースに濃くのあるチーズムースを合わせました。トマトジュレの酸味がチーズをまろやかにしてミカンとの調和を図ります。

家族が集まるクリスマスに新感覚のミカンスイーツをお楽しみ下さい。また野菜嫌いの子供たちの食育にもなれば嬉しいと思います

●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。

※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！



●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。)

<ミカンのシフォン生地>

卵白	3個
グラニュー糖	35g
卵黄	3個
グラニュー糖	20g
サラダ油	35g
ミカン果汁	50g
薄力粉	60g
オレンジオイル	少々
ミカンの皮のコンフェチュール	20g

<ミカンの皮のコンフェチュール>

ミカンの皮	2個分
ミカン果汁	2個分
グラニュー糖	40g
ペクチン	3g
レモン汁	少々

<ミカンムース>

ミカン果汁(半分に濃縮)	150g
卵黄	44g
グラニュー糖	55g
ミカン果肉	120g
板ゼラチン(1枚2.5g)	3・1/2枚
コアントロー	10g
生クリーム(フュテ)	150g

<ミカンとトマトのジュレ>

水	30g
グラニュー糖	15g
ペクチン	2g
ミカン果汁(半分に濃縮)	95g
トマトジュース	75g
板ゼラチン(1枚2.5g)	3枚

<ムース・フロマーージュ>

クリームチーズ	70g
マスカルポーネ	50g
グラニュー糖	45g
ヨーグルト①	30g
ヨーグルト②	20g
板ゼラチン(1枚2.5g)	1・1/3枚
生クリーム(フュテ)	80g
レモン汁	5cc

<コンポート>

ミカン果肉	適宜
プチトマトのコンポート	適宜
ミカンジュース	200cc
グラニュー糖	40g

<ミカンのシフォン生地> 12~13個分

- ①卵白に少しづつグラニュー糖を加えながらしっかりしたメレンゲを作ります
- ②卵黄にグラニュー糖を加え、白っぽくなるまですり混ぜます。
- ③サラダ油を少しでつ加え、続いてミカン果汁も少しづつ加えます
- ④ふるった薄力粉を加え混ぜ合わせます
- ⑤オレンジオイル、コンフェチュールを加えます
- ⑥メレンゲをひとつくい加えホイッパーで合せ、残りのメレンゲを2回に分けて加え、そのつど切るように合せます
- ⑦小天板に流し、170℃のオーブンで17分焼成し、冷まします
- ⑧直径6cmセルクルで抜き、残りのコンフェチュールを塗ります

<ミカンの皮のコンフェチュール>

- ①ミカンの皮は洗って1晩水に付けます
- ②2~3回湯でこぼし、白い部分を綺麗に取り除きます
- ③みじん切りにした皮とミカン果汁、グラニュー糖、ペクチン、レモン汁を加え水分が無くなるまで煮ます

<ミカンムース>

- ①卵黄にグラニュー糖を加え白っぽくなるまですり合せます
- ②鍋に濃縮したミカン果汁150gを入れ温め、①に少しづつ加えます
- ③鍋に渡し戻し、ミカン果肉①を加えアングレーズを炊きます
- ④濃度がついたら火を切り、戻したゼラチンを加えます
- ⑤冷めたらコアントロー、生クリームを合せます

<ミカンとトマトのジュレ>

- ①鍋に水とグラニュー糖とペクチンを入れ沸騰させます
- ②ミカン果汁を加え温め、戻したゼラチンを加えます
- ③トマトジュースを加え冷やします

<ムース・フロマーージュ>

- ①クリームチーズを柔らかくしてグラニュー糖を加えます
- ②マスカルポーネ、ヨーグルトの順に混ぜ合わせます
- ③ヨーグルト②と戻したゼラチンを湯銭で溶かし、②に加えます
- ④レモン汁と生クリームを合せます

<コンポート>

- ①プチトマトは湯むきしておきます
- ②ミカンジュースとグラニュー糖を沸騰させます
- ③ボールにミカン果肉と①を入れ、②を加え1晩漬け込みます

<仕上げ>

- ①直径6cm×4.5cmセルクルにスポンジを入れます
- ②ミカンムースを38gと、ミカンのコンポートを1粒入れて冷やし固めます
- ③ミカンとトマトのジュレを小さじ2杯分入れ冷やし固めます
- ④ムースフロマーージュを入れ冷やし固めます
- ⑤再度ミカンとトマトのジュレを小さじ2杯入れ、飾り用のミカンのコンポートと、トマトのコンポートを乗せて冷やし固めます

●有田みかん使用量 個
●材料費 人前 円
●調理時間 時間 分

●この作品が商品化した場合の一人前の販売希望価格は？

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>