

Noël Arida Sweets Contest 2014

3

和歌山県

谷口 弥由 さん

フリカテ
作品名 和歌山県産フルーツケーキ

●アピールポイントなど

和歌山県産の果物を使用したケーキで、和歌山県産のフルーツを使用しました。
その中に和歌山県産の蜜柑、和歌山県産のイチゴ、和歌山県産の苺、和歌山県産のりんごを使用しました。
和歌山県産のフルーツを使用したケーキで、和歌山県産のフルーツを使用しました。
和歌山県産のフルーツを使用したケーキで、和歌山県産のフルーツを使用しました。

●作品写真

必ず全体と断面の写真をお願いします!



和歌山県産のフルーツを使用したケーキで、和歌山県産のフルーツを使用しました。



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><u>シユワレ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 無塩バター - 12g 粉糖 - 14g 全卵 - 10g 薄力粉 - 36g 塩 - ひとつまみ <p><u>紅茶のレアチーズ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> クリームチーズ - 92g ホワイトチョコ - 57g グラニュー糖 - 15g 紅茶(アルヴレイ) - 14g 牛乳 - 104g → 52g 紅茶の濃縮果汁 - 適量 生クリーム - 52g ゼラチン - 4g <p><u>みかんムース</u></p> <ul style="list-style-type: none"> みかん果汁 グラニュー糖 ゼラチン グラマルニエ 	<p><u>シユワレ</u></p> <ol style="list-style-type: none"> バターをボウル状にし、粉糖と塩を加え、ホイッパーですり混ぜる ①にゆき卵の全卵を加え、ホイッパーで混ぜていく ②に薄力粉を一度に加え、ゴムベラで混ぜる まとまった生地をラップで包み、冷蔵庫に入れ休ませる <p><u>紅茶のレアチーズ</u></p> <ol style="list-style-type: none"> ゴムベラでなめらかにしたクリームチーズとグラニュー糖をホイッパーですり混ぜる ホワイトチョコを40℃で湯せんし、①にホイッパーでかき混ぜ合わせる 紅茶を温めた牛乳で煮出し、茶渋でこす 水でふせから、湯せんで溶かしたゼラチンを③に混ぜ合わせる 固めに立てた生クリームと④をゆき卵のゴムベラで混ぜ合わせ、紅茶の濃縮を加え、色味を調整する <p><u>みかんムース</u></p> <ol style="list-style-type: none"> みかん果汁とグラニュー糖を鍋に入れ、(40gに当たるまで) ゴムベラで煮つめる ①にふせかしたゼラチンを入れて溶かし、ボールでこして粗熱をとる。粗熱がとれたらグラマルニエを加える 生クリームを8分立てにし、②とゆき卵のゴムベラで合わせる
---	---

●有田みかん使用量 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？

●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 **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

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。)

みかんゼム (缶詰130g使用)

- みかん果肉 - 60g
- グラニュー糖 - 200g
- レモン汁 - 適量

みかんパージュ

- みかん果汁 - 30g
- グラニュー糖 - 20g
- ゼラチン - 1g

みかんピール

- みかんの皮 - 50g
- グラニュー糖 - 50g
- 水 - 50g

ドライみかん (飾り用・適量使用)

- みかん - 輪切り(10切れ)
- グラニュー糖 - みかんと同量
- 水 - みかんと同量

みかんの粒入り星型ゼリー (飾り用)

- みかん果汁 - 100g
- グラニュー糖 - 60g
- ゼラチン - 3g
- グラニマルニエ - 大さじ1
- みかん果肉 - 適量

みかんゼム

- 鍋に薄皮を取除いた果肉を入れ、グラニュー糖をまぶし(時間置いとく)
- ①を中火にかけ、アクを取りながら水分が抜けるまで煮つめる
- ②レモン汁で味を整える

みかんパージュ

- ゼラチンを水でふやかす。湯せんで溶かす
- 鍋にグラニュー糖とみかん果汁を入れ、グラニュー糖が溶けるまで中火にかける
- ②に①を混合せる
- 穴皿に少し粗熱が取れたら、冷蔵庫で保存する

みかんピール

- みかんの皮を3~4回茹でこぼし、湯切りする
- 鍋にグラニュー糖と水を入れ、グラニュー糖が溶けるまで弱火にかける
- ②に①を入れ、水気がなくなると中火で煮つめる
- 100℃以下のオーブンで乾燥させる

ドライみかん

- グラニュー糖と水を浅い鍋(フライパン等)に入れ、火にかける
- ①に輪切りのみかんを重ならない様に入れ、とろみが出るくらいまで中火にかける
- 100℃以下のオーブンに入れ、乾燥させる

●有田みかん使用量

●材料費 人前

●調理時間 時間

応募方法 必要事項を明記の上、

- ※応募作品に関する著作権、商品化権
- ※応募作品に対して第三者からの権利
- ※主催者は、入賞作品について今後商
- ※ご記入いただいた情報は、本審判の
- ※入選作品は、各メディアで公開される

応募先

NASC (Nobel Arida Sw)

〒649-0394 和歌山県和歌山市

TEL 0737-83-1111

FAX 0737-83-3108

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

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



谷口弥由、2枚目

●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。)

みかんの粒入り星型ゼリー

- ①ゼラチンを水でふやかす、リキールと一緒に湯せんで溶かす。
- ②みかん果汁とグラニュー糖を鍋に入れ、
中火でグラニュー糖が溶けるまで加熱する。
- ③火からおろし、②に①を加え粗熱がとれるまでゴム棒で混ぜる。
- ④②に、つぶつぶになる様(ほど)したみかん果肉を加え、
かき混ぜのバットに流し入れて冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤約4cmの星型でくり抜く。

〈組み立て〉

- ①10等分のジュワレをめん棒で5mmにのばし、3cmの型にくり抜き、
180℃のオーブンで約10分焼く。
- ②残りのジュワレをめん棒で5mmにのばし、180℃のオーブンで
約15分焼く。
- ③②を細かく砕く。
- ④みかんボールを②と同じくらいの大玉に割り、下エビ2杯の
フランスエト合わせ蒸らかしておく。
- ⑤50gのバターを湯せんで溶かし、③④と一緒にボールで混ぜ合わせる。
- ⑥⑤の上に乗茶のシアーズ生地を28g流し入れ、その中心に①を乗せ、
冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑦みかんゼム13gを⑥のジュワレ生地からはみ出ない様に乗せる。
- ⑧⑦の上に乗ムースを28g流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑨⑧の上のみかん果肉を乗せてからナージュを流し込み、
冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑩⑨の果肉の手前星型ゼリー、その隣にいちご切りにしたドライみかんを飾る。

●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 (Noëi 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