

Noël Arida Sweets Contest 2014

4

広島県

桑本 健吾 さん

フリガナ	マダリ ショコラ kg
作品名	Mandarin Choclot de アリダ

●アピールポイントなど

有田 柑の色を再現したマダリに各パーツに少量の有田 柑の果汁や赤皮を入ることで全体的に柑のさわやかな香りを全面に出し 舌の上のツブツブの感触を再現。食べやすさ、口に入れた。広島県産の薄塩を使用したサクサクした食感のサドルがアクセントになります。

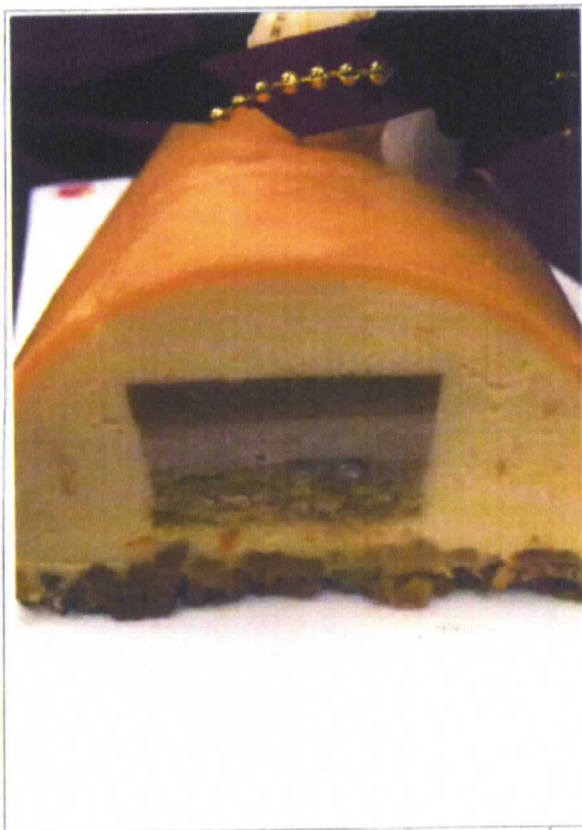
●作品写真

必ず全体と断面の写真ををお願いします!

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。



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>《ビスキ-メ-ポール 17》 鉄板 1枚用</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アーモンド-ポドル 210g ・メ-ポールシガー 170g ・バター 80g ・全卵 300g ・卵白 90g ・トイロ-ス 40g ・表皮 (有田みかん) 0.32斤 ・くるみ 100g <p>《藻塩 サブル》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・無塩バター 25g ・グラニュー糖 25g ・薄力粉 25g ・アーモンド-ポドル 25g ・藻塩 2g <p>《有田みかん トリー》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・有田みかん ニュ-2 100g ・パッションフルーツ 25g ・グラニュー糖 30g ・表皮 (有田みかん) 0.22斤 ・ペクテン 5g 	<ol style="list-style-type: none"> ① ロボ7.7°に 粉類、バター、全卵を林-回していく。 ② 卵白、トイロ-スでメレンゲを立てる。 ③ ①と②を合わせて 鉄板に流す。てこにくるみをま。 ④ 上190° 下150°のオーブンで約12分焼成する。 <ol style="list-style-type: none"> ① ミキサーで、バター、グラニュー糖をすり合わせる。 ② 合せてふるった粉類を加える。 ③ 出来上がった生地をトシリ-につめ、焼成する。 ④ 上170° 下170°のオーブンで約20分 <ol style="list-style-type: none"> ① 手鋸に表皮以外の材料を入れ沸かす。 ② こたしに3に表皮を入れ、型に流す。
---	---

●有田みかん使用量 個

●材料費 人前 円

●調理時間 時間 分

●この作品を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

32 No.9

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>< クレム ショコラ ></p> <ul style="list-style-type: none"> 牛乳 40g 板ゼラチン 1.6g ミルクチョコ 60g クレムフィッシュ (35%) 84g 表皮 (有田みかん) 0.2 	<p>① 鍋に牛乳を加熱し、そこにゼラチンを入れ溶かす。</p> <p>② ミルクチョコと合わせ、ガナッシュをつくる。</p> <p>③ 表皮とクレムフィッシュを合わせ、型に流し入れ、急冷する。</p>
<p>< ハズショコラ ブラン ></p> <ul style="list-style-type: none"> 生クリーム (40%) 40g 凍結卵黄 48g グラニュー糖 24g 板ゼラチン 4.8g ショコラブラン 48g クレムフィッシュ (35%) 200g 有田みかん果汁 5cc コアントロー 5cc 表皮 (有田みかん) 0.52片 	<p>① 牛鍋で生クリーム、凍結卵黄、グラニュー糖、コアントローを炊く。</p> <p>② ゼラチンを入れ、こしながら、ショコラブランと合わせ、ガナッシュをつくる。</p> <p>③ ②と、クレムフィッシュを合わせ、果汁、コアントロー、表皮を加える。</p> <p>④ 型に流し入れ、サブリゼするたをして、急冷する。</p>
<p>< クラッシュ みかん ></p> <ul style="list-style-type: none"> 生クリーム 50g メレンゲ 10g ミロワールマトル 20g ショコラブラン 75g 板ゼラチン 2g 色粉 ~ 	<p>① 鍋に、生クリーム、メレンゲ、ミロワールマトルを入れ加熱する。</p> <p>② ゼラチンを入れ、ショコラブランと合わせる。</p> <p>③ 果汁と色粉で色を調整する。</p> <p>④ 4-1にクラッシュをかけ、カットする。</p> <p>⑤ 上を飾る。</p>

●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? 円/一人前

●材料費 人前 円

●調理時間 時間 分

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 No.2
 URL: http://www.city.arida.lg.jp/brand/noelarida.html