

# Noël Arida Sweets Contest 2014

## 5

和歌山県

岸浦 まどか さん

フリカテ	チョコレートケーキ
作品名	Plant Plant Cake ARIDA

●アピールポイントなど

高品質のチョコレートを使用しているため、普通のチョコレートとは違い、有田焼の濃厚な味が際立っています。  
 紅茶入りのチョコレートが、有田焼の味をより一層引き立てているので、全体の味のバランスが良く、とてもおいしいです。甘いチョコレートと大人のスイーツに仕上げました。

●作品写真

必ず全体と断面の写真をお願いします!

見た目は審査に反映されますので、綺麗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。  
 ※写真は貼り付け寸子のまま郵送していただいても結構ですが、お返しいたごはできません。



# 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。)

パートシュクレ

- 無塩バター 36g
- グラニュー糖 30g
- 全卵 14g
- 薄力粉 60g
- 塩 0.5g
- かんぴー 20g

かんぴー入りガナッシュ

- ホワイトチョコ 150g
- 生クリーム (35%) 45g
- かんぴー 70g

パートシュクレ

- ① ゴムベラで無塩バターをポールド状にする
- ② ①にグラニュー糖と塩を加え、ゴムベラで混ぜる
- ③ 全卵は、卵黄と卵白、分けて計量する
- ④ ホッパーに持ち変え、②に卵黄を入れ乳化させてから卵白を入れ混ぜる
- ⑤ ゴムベラに持ち変え、④に薄力粉を入れ混ぜる
- ⑥ ひとかたまりになったら⑤にかんぴーを入れ混ぜる
- ⑦ 一時間冷蔵庫で寝かせる。  
φ5×H1.5の型に1台13gずつ敷き込む
- ⑧ フルトストーンに乗せ170℃のオーブンで18分焼成
- ⑨ フルトストーンを外し、内面にハケでシアンを塗り、2分焼成

かんぴー入りガナッシュ

- ① ホワイトチョコを湯せんで50℃に溶かす
- ② 生クリームを40℃まであたためる
- ③ ホワイトチョコに少しずつ生クリームを加え、ホッパーで乳化させる
- ④ ③にかんぴーを加え混ぜ、パートシュクレに1台25gずつ計り平らにし、冷蔵庫で冷やし固める

●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

●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・ショコラ

- 卵黄 126g
- ◎グラニュー糖 34g
- 卵白 126g
- ★グラニュー糖 108g
- 薄力粉 60g
- ココアパウダー 26g
- 無塩バター 40g  
(溶かしバター)

## ビスキュイ・ショコラ

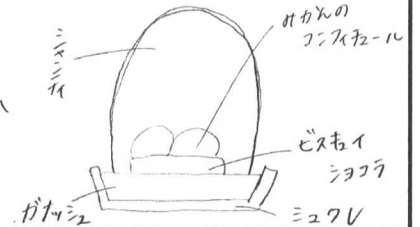
- ① 卵黄と◎グラニュー糖をミキサーで泡立てる
- ② 卵白に★グラニュー糖を3回に分け入れ、しっかりしたメレンゲを作る
- ③ ①に②の1/3を入れ、ホイッパーでしっかり混ぜる
- ④ ①に残りの②を加え、スーダール状になるまで混ぜる
- ⑤ ④と一緒にふるっておいた薄力粉とココアパウダーを入れ、粉気がなくなるまで混ぜる
- ⑥ 溶かした無塩バターに同量の⑤を入れホイッパーで混ぜる
- ⑦ ⑤に⑥を戻し、ゴムベラでさっくり混ぜる
- ⑧ 52×39の天板に流し、カードで平らにのばし、180℃のオーブンで12分焼成
- ⑨ φ4.5の抜き型を抜いて、ガナッシュの上に乗せる

## クレーム・シャンティ

- 生クリーム(35%) 200g
- グラニュー糖 8g

## クレーム・シャンティ

- ① 生クリームにグラニュー糖を入れ、ミキサーでしっかり泡立てる
- ② しぼり袋に入れ、高さがある山のようにしぼり、冷蔵する



●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 (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>

●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。)

紅茶風味のチーズクリーム

- クリームチーズ 200g
  - 生クリーム (35%) 130g
  - グラニュー糖 4g
  - グランマニエ 30g
  - レモン汁 5g
  - 味-しぼり 20g
  - グラニュー糖 40g
  - 茶葉(アールグレイ) 4g
- } 80gまで  
煮詰める

紅茶風味のチーズクリーム

- ① クリームチーズにグラニュー糖を加え、ゴムベラでやわらかくする
- ② グランマニエ・レモン汁・味-しぼり・グラニュー糖を鍋で80℃まで煮詰める
- ③ ②に茶葉を入れ軽く混ぜ、ラップし5分程蒸らす
- ④ ①に②を茶こしてこしながら加え、ホイッパーで混ぜる
- ⑤ 生クリームをホイッパーでしっかり泡立てる
- ⑥ ④に⑤の1/3を入れ、ホイッパーでしっかり混ぜる
- ⑦ 残りの⑤も加え、ゴムベラでよく混ぜ合わせ、冷蔵庫で寝かす
- ⑧ クリームシートの下にモンブランの口金で下から上にしぼる

みかんのコンフィチュール

- みかん果肉 50g
  - グラニュー糖 15g
  - 味-しぼり 60g
  - レモン汁 2g
- } 40gまで  
煮詰める

みかんのコンフィチュール

- ① グラニュー糖・味-しぼり・レモン汁を鍋で沸かし40gまで煮詰める
- ② ①にみかん果肉も加え、形が崩れる前に火を止める
- ③ ②を滅菌処理したビンに入れ、1日以上冷蔵庫で寝かせる

●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 (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

●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。)

みかんピール

- みかん皮 90g
- グラニュー糖 90g
- 水 90g

みかんジャム

- みかん果肉 40g
- グラニュー糖 90g
- レモン汁 2g

仕上げ

- フォコプレート (オナメント)
- みかん 2.5房
- グラニュー糖 適量

みかんピール

- ① グラニュー糖と水を沸騰させ、その中にみかんの皮も加え、皮が透明になるまで煮詰める
- ② カップに移し、冷蔵庫で寝かせる

みかんジャム

- ① グラニュー糖とレモン汁を鍋で沸かす
- ② ①にみかん果肉を入れ煮詰める
- ③ アクが出たら、こめに取り、粘りの固さになるまで煮詰める
- ④ 滅菌処理したビンに移し、冷蔵庫で冷やす

仕上げ

- ① みかんの水分を十分とり、グラニュー糖をまぶす
- ② ①をバーナーであぶり、2.3回繰り返す
- ③ 1台2.5房のせ、その上にフォコプレートを飾る

●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 (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