

Noël Arida Sweets Contest 2014

6

石川県

吉森 香奈恵 さん

フリカナ	ミゼラブル
作品名	Misérable de ARIDA

●アピールポイントなど

重ねが重なっていることろをイメージして、生地とクリームを重ねてミゼラブルケーキにしました。
ミゼラブルとクリームには、かかんの果汁をかんだんにツカレどころ食べても何
味を感じられるようにしました。ツマみゆってあるホワイトチョコで「チリチリ」という音と食
感を楽しめます。アクセントに片おぼけアザシがあり、小供から大人まで食べやすいケーキです。

●作品写真

必ず全体と断面の写真をお願いします!

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。)

<ビスキュイ・ジョCOND>

全卵	160g
粉砂糖	115g
アーモンド・プードル	120g
卵白	105g
グラニュー糖	25g
薄力粉	32g
溶かしバター	24g

<みかんコンポート>

有田みかん	2個分
トレハロース	90g
水	180g

<アンビバー・ジュ>

コンポートのシロップ	10g
有田みかんの果汁	90g
コンサントレピュール	4g

<クレーム・オブ・ブルー・オレンジ>

有田みかんの果汁	90g
卵黄	83g
グラニュー糖	50g
板ゼラチン	4g
バター	150g

<ガナッシュ>

ミルクチョコレート	300g
生クリーム 35%	150g
コンサントレピュール	10g

<その他>

ホワイトチョコレート	200g
食卓用有田みかん	120粒
食卓用生クリーム	~
ミルクチョコレート	~
(ランピングとり、2cm×2cm)	~
パイ・ジュ	~

- <ビスキュイ・ジョCOND>
- ① 全卵を(1)で、粉砂糖とアーモンド・プードルを加えて混ぜる。白っぽくなるまで攪拌する。
 - ② 卵白にひとつまみの砂糖を加えて、高速で「メレンゲ」をたてる。七分立くらいになったら、速度を中速におとし、少しづつ砂糖を加える。
 - ③ 白っぽくなった①に「メレンゲ」の1/3量を加えて混ぜる。
 - ④ 薄力粉を加えて、混ぜ合わせる。
 - ⑤ 残りの「メレンゲ」を加え、ヘラで底からすくうようにして混ぜ合わせる。
 - ⑥ 溶けたバターに生地を一部加え、なじませたら戻し入れ、混ぜ合わせる。
 - ⑦ 8取天板に流し、平らにする。
 - ⑧ 200℃のオーブンで9分焼成。
- <みかんコンポート>
- ⑨ みかんの表皮と皮をむき、果肉だけにする。
 - ⑩ シロップをつくり、⑨の果肉を入れ、1晩つけておく。
- <アンビバー・ジュ>
- ⑪ みかんをしぼり、果汁を取り出す。
 - ⑫ シロップとピュールを⑪に加え、合わせる。
- <クレーム・オブ・ブルー・オレンジ>
- ⑬ ゼラチン(または水でぬり)をかけておく。
 - ⑭ みかんをしぼり、果汁をなべでわかす。
 - ⑮ 卵黄、グラニュー糖をブランシールする。
 - ⑯ ⑭を⑮に少しづつ加え、フエで合わせたら、なべに戻していき。
 - ⑰ ⑯がたいたら、ゼラチンを加え溶かす。
 - ⑱ シノワでこして、温度を32℃以下まで落とす。
 - ⑲ しっかりたてたバターに⑱を加え、合わせる。
- <ガナッシュ>
- ⑳ チョコレートをゆせんで溶かす。
 - ㉑ あたためた生クリームを少しづつ加え、乳化させていく。
 - ㉒ コサントレピュールを加え、なじませる。
- ㉓ ホワイトチョコを溶かしテンピングする。
 - ㉔ ビスキュイ・ジョCONDを3等分に切る。
 - ㉕ 焼目を下にして、㉓のホワイトチョコをレパレットでうまくぬる
- <組み立て>
- ㉖ 生地をホワイトチョコを下にして置き、アンビバー・ジュをうつ。
 - ㉗ クレーム・オレンジを半分のせ、広げたら小さく切ったコンポートをちらし、平らにする。
 - ㉘ ㉗をくり返したら、ガナッシュを80gのせ、レパレットで広げ、平らにする
 - ㉙ ㉘をくり返し、残りのクレーム・オレンジをのせ、広げ平らにする → 固める
 - ㉚ 横2.5cm、Tで9cmにカットする。

㉛ クレーム90g4番でしぼり、粉砂糖まがし、1バーナーであがったみかんのせでミカワをかいる。

●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