

Noël Arida Sweets Contest 2014

7

大阪府
チームTaisei

木全 志穂 さん
佐藤 あかね さん
赤松 梓 さん

フリガナ	クリスマス/オクリモ!
作品名	クリスマスの貝曾ソ物

●アピールポイントなど

3人でクリスマスに合うスイーツ、何だ"ろく"と思って、お菓子の本やクリスマスについて載っている本を見て、この今回作った作品はクリスマスって感じがして、なおかつかわいらしさもあり、この作品をみなさんに贈り物として食べてもらいたいと思い、作らせていただきました。ぜひ味わってください。

●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。

必ず全体と断面の写真をお願いします！

※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。)

<シュー生地>

牛乳 125g バター 50g
卵 2個分 アーモンドパウダー 適量
小麦粉 75g
砂糖 2g
塩 ひとつまみ

<クリーム>

〜チョコ〜

チョコレート 35g
生クリーム 80g

〜みかん〜

みかんのしぼり汁 200g
卵黄 2個 バター 25g
グラニュー糖 30g
小麦粉 30g

<飾り付け>

・みかん(有田みかん) 適量
・ミント 適量

- ① 牛乳、バター、塩、砂糖を全てなべに入れ火にかける。
ぶくぶくとふいふうしたら、ふよっとおいた小麦粉を入れ混ぜる。
(オーブンの予熱を 200℃で入れておく)
- ② ひとまとまりになったら弱火にかけて、2〜3秒間混ぜる。
- ③ まぜおえたらボールに入れて卵を生地をすくって「ボット」とおろして、少し蒸三角形に作るまで混ぜあわせる。
- ④ 生地がでぎ上かつたら、クッキンシートに直形 15cm の丸をえかきくようにしてしぼる。
★クッキンシートにあらかじめ 15cm の丸の型をえんひょうでかいておく。
- ⑤ できたら、卵をぬって、アーモンドパウダーをふりかけて 200℃のオーブンで 30分焼く。
- ⑥ 焼き上がって生地がさめたら半分にきって置いておく。
〜チョコ〜
- ① チョコレートを湯せんにかける。生クリームは 7分立てにしておく。
- ② とけたチョコレートの中に生クリームを少しづつ加えていく。
- ③ 全てあわせた物をハンドミキサーで泡立てる。
〜みかんのカスタード〜
- ① みかんのしぼり汁をなべに入れてあたためる。
★卵のものを全て混ぜあわせる。
- ② あたたまったらしぼり汁を★卵を全て混ぜあわせたところに少しづつ加える。
- ③ ニシながら、なべに戻して、弱火にかくとろみがつくまで混ぜ合わせる。
- ④ 火からおろし、バターを加えてとけるまで混ぜる。
- ⑤ まぜたらラップをひいたバットにうつして、ひやしておく

<飾り付け>

シュー生地の中にまず、みかんのカスタードをしぼり入れて、フルーツカットをしておいたみかんをのせる。その上からチョコのホイップをしぼり半分にしておいたシュー生地の上のふんをのせて、その上から飾り付けをしたら完成!!

●有田みかん使用量

12 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

6 人前 1500 円

●調理時間

2 時間 30 分

250

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