

# Noël Arida Sweets Contest 2014

## 8

長崎県

門川 遥さん・山本 真広さん

フリガナ	クレモンティーヌ フロマーージュ ブッシュドノエル
作品名	clementine fromage buche de noel

●アピールポイントなど

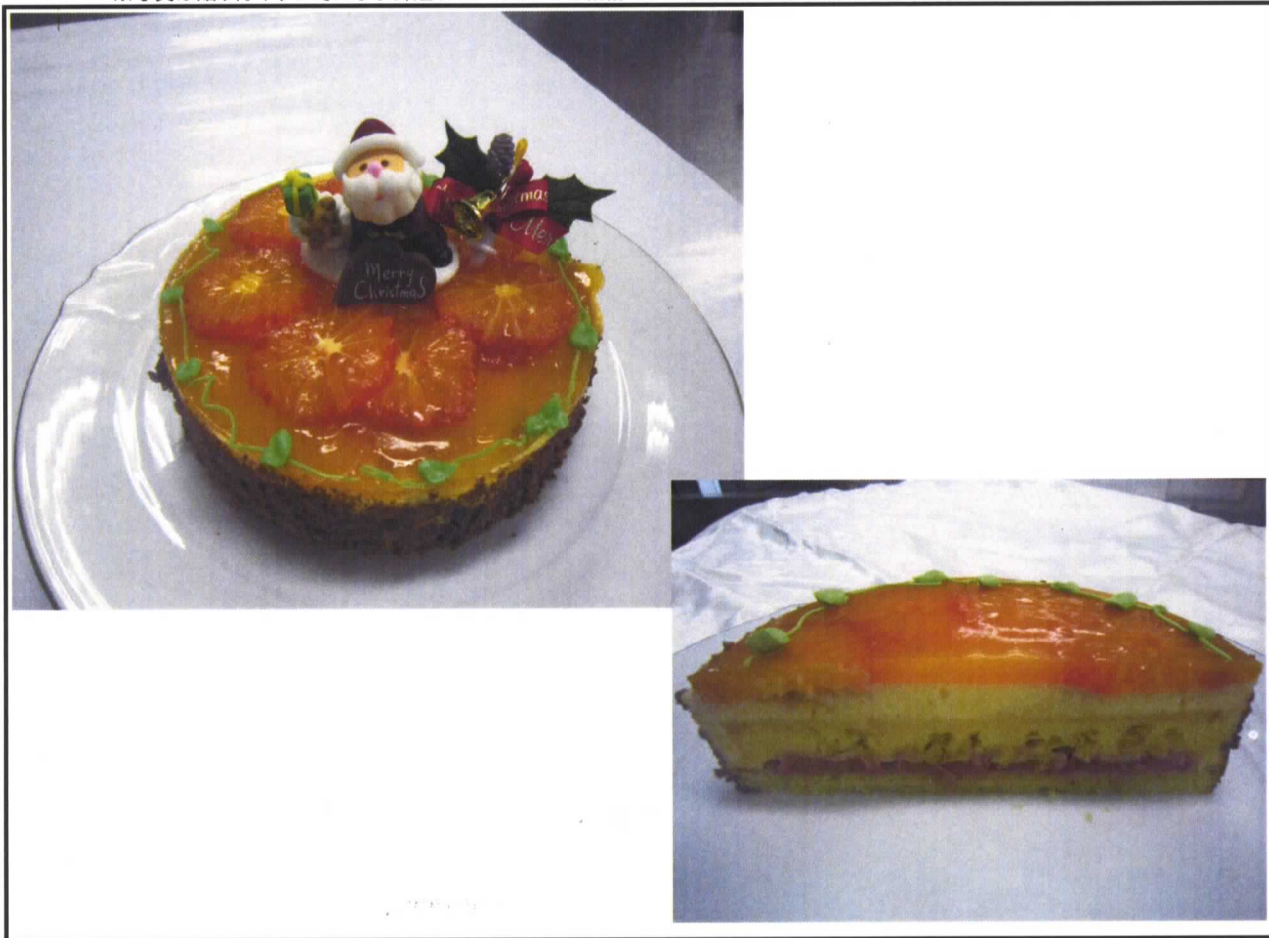
このケーキは色どりもよく見た目も可愛くてクリスマスらしさを一番に考えました。また、たくさんみかんジュースを使用しました。ケーキの中に入っているみかんコンフィは砂糖、みかんジュース、皮を使用してシンプルに作り食感がとてもいいです。みかんとチーズの組み合わせはとても合うので後味もすっきりしておいしいです。

●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。



## ●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。)

バターケーキ(生地)	
ゴルゴンゾーラチーズ	50 g
バター	50 g
砂糖	75 g
はちみつ	20 g
全卵	63 g
薄力粉	68 g
ベーキングパウダー	1 g
みかんのスフレ(生地)	
みかんジュース	100 g
チーズ	50 g
バター	15 g
薄力粉	23 g
みかんコンフィ	適量
卵白	100 g
砂糖	60 g
チーズのムース	
ゴルゴンゾーラチーズ	50 g
生クリーム	50 g
全卵	100 g
砂糖	50 g
トレハロース	50 g
ゼラチン	6 g
水	30 g
みかんゼリー	
みかんジュース	150 g
砂糖	150 g
ゼラチン	適量
みかんのグレンナンデ漬け	
飾り	
サンタの砂糖菓子	
チョコプレート	
ヒイラギの葉っぱ	

## バターケーキ

- ①バター、ゴルゴンゾーラチーズ、砂糖をしろくなるまですり混ぜる。
- ②ハチみつを入れて混ぜ、全卵を2~3回に分けて入れる。
- ③薄力粉をふるい入れて、よくすり混ぜる。
- ④鉄板に紙を敷いて、うすい型に流し入れる。
- ⑤上下200度のオーブンに入れ、20分焼く。

## みかんのスフレ

- ①ボールに密柑ジュース、チーズ、薄力粉、バターを入れ混ぜる。
- ②湯せんからはずしておく。
- ③別のボールに卵白、砂糖を入れ、ハンドミキサーで鳥の口ばしになるまでまぜ②を4分の1入れてまぜ、しっかりまざったら②のボールに全てうつしてざっとまぜる。
- ④5号の型に流し入れて表面を平らにして鉄板にのせて上下200度のオーブンに入れ5分焼いたら上下を0にしてほしい15分焼く。

## チーズのムース

- ①ゴルゴンゾーラチーズを湯せんにかけて柔らかくなったらそこに全卵、砂糖、トレハロースを入れてハンドミキサーでまぜる。
- ②ゼラチンは水に入れて戻しておく。
- ③生クリームはホイッパーで立てて①を4分の1入れてしっかりまざったらまた生クリームのボールに戻してゴムベラでまぜる。
- ④ゼラチンが戻ったら湯せんにかけて液状になったら③を4分の1入れ、しっかりまざったら③のボールに入れてゴムベラでまぜる。
- ⑤底なしの型にバターケーキ、スフレの順に入れてまずしぼり袋に4分の1入れて型のすきまに入れていく。
- ⑥しぼり終わったら型の上1cmほど開け流したら急速冷蔵庫に入れ、固まるまでおいておく。

## みかんゼリー

- ①鍋にみかんジュース、砂糖を入れて煮つめる。
- ②ふつと煮てきたらゼラチンを入れて火を止め少しまぜる。
- ③冷めてきたら固まったムースを冷凍庫から取り出しその型のギリギリまで入れる。
- ④固まっておくまで急速冷凍庫に入れておく。

## みかんのグレンナンデ漬け

- ①皮をぬいた実をグレンナンデにつけておいたものを5mmにスライスし、ムースにそって上においておく。

## みかんコンフィ

- ①シロップにくちなしで着色する。
- ②沸騰させてみかんの皮にそそぐ。
- ③そのまま冷ます。
- ④翌日沸騰させて冷ます。

●有田みかん使用量

4

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

12

人前

2,940

円

●調理時間

3

時間

30

分

350

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

52 〒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