

# Noël Arida Sweets Contest 2014

## 9

愛知県

萩野 敦哉 さん

フリガナ	シブースト ミカン
作品名	Chiboust Mikan

●アピールポイントなど

このケーキは、はちみつ・ゴルゴンゾーラチーズを使用し、みかんの甘みと酸味、苦みを楽しんでもらえるような工夫をしました。ゴルゴンゾーラチーズの独特なチーズの風味を生かしつつみかんを引き立たせるために、味の構成やひとつひとつの層の食感などに工夫を凝らしました。さらに見た目にもこだわり、シンプルだけれどどこか目を引くような作品に仕上げました。

●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。)

<p>&lt;パート・サブレ&gt;</p> <p>無塩バター 100g</p> <p>粉糖 60g</p> <p>塩 少々</p> <p>卵 1/2個</p> <p>アーモンドプードル 30g</p> <p>薄力粉 200g</p> <p>ココアパウダー 10g</p> <p>卵黄 1個</p> <p>&lt;フィリング&gt;</p> <p>卵 1個</p> <p>生クリーム 100g</p> <p>牛乳 50g</p> <p>グラニュー糖 20g</p> <p>塩 少々</p> <p>ゴルゴンゾーラチーズ 30g</p> <p>&lt;みかんマーマレード&gt;</p> <p>みかん 100g</p> <p>グラニュー糖 50g</p> <p>レモン汁 20g</p> <p>はちみつ 5g</p> <p>&lt;みかんシブースト&gt;</p> <p>みかん果汁 300g</p> <p>卵黄 3個</p> <p>グラニュー糖 20g</p> <p>薄力粉 30g</p> <p>レモン汁 5g</p> <p>ゼラチン 12g</p> <p>はちみつ 40g</p> <p>卵白 90g</p> <p>グラニュー糖 90g</p> <p>水 30g</p> <p>&lt;飾り&gt;</p> <p>グラニュー糖 適量</p> <p>粉糖 適量</p> <p>みかん 2個</p> <p>はちみつ 適量</p> <p>みかん果汁 適量</p> <p>セルフィーユ 適量</p>	<p>&lt;パート・サブレ&gt;</p> <p>①ボウルにバターを入れ、練る。</p> <p>②粉糖と塩をふるい入れ、混ぜる。</p> <p>③卵を溶き、4～5回に分けて加え混ぜる。</p> <p>④アーモンドプードルと薄力粉をふるい入れ、混ぜる。</p> <p>⑤生地を半分に分け、片方にココアパウダーを混ぜる。</p> <p>⑥ラップを巻き、1～2時間冷蔵庫で休ませる。</p> <p>⑦タルトリングにししまに敷き詰め、フォークで穴をあける。</p> <p>⑧30分冷蔵庫で休ませ、重しをして、180℃のオーブンで10分焼く。</p> <p>⑨重しを外し、溶いた卵黄を塗って180℃で5分焼く。</p> <p>&lt;フィリング&gt;</p> <p>①ゴルゴンゾーラチーズを練る。</p> <p>②材料をすべて混ぜる。</p> <p>③こし器で濾す。</p> <p>④パート・サブレのタルトの中に流し入れ、170℃のオーブンで25分焼く。</p> <p>&lt;みかんマーマレード&gt;</p> <p>①みかんをよく洗い、皮を千切り、実をざく切りにする。</p> <p>②皮を茹でて、2～3回茹でこぼす。</p> <p>③シリコンスチーマーに材料をすべて入れ、ふたをして600wのレンジに3分かける。</p> <p>④ふたを外し、600wのレンジに2分かける。</p> <p>&lt;みかんシブースト&gt;</p> <p>①ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れ、白っぽくなるまで混ぜる。</p> <p>②薄力粉を混ぜて、沸騰直前のみかん果汁を混ぜる。</p> <p>③鍋に戻し、混ぜながら火にかける。</p> <p>④ふやかしておいたゼラチンを混ぜ、ザルでこし、はちみつを混ぜる。</p> <p>⑤卵白を泡立て、砂糖と水を117℃まで煮詰めて、卵白に混ぜる。</p> <p>⑥④と⑤を合わせる。</p> <p>&lt;組み立て&gt;</p> <p>①セルクルにタルト生地を入れ、マーマレードを塗り、シブーストを流す。</p> <p>②冷凍庫でしっかりと固める。</p> <p>&lt;飾り&gt;</p> <p>①シブーストにグラニュー糖をかけて、表面をキャラメリゼする。</p> <p>②グラニュー糖であと1回、粉糖で1回キャラメリゼする。</p> <p>③みかんを房切りして、バーナーで表面をあぶる。</p> <p>④はちみつとみかん果汁を煮詰めて、みかんの表面に塗る。</p> <p>⑤シブーストの型をバーナーで温め、外し、みかんとセルフィーユをのせて出来上がり。</p>
--	---

●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