

パイル アリダ スイーツ コンテスト
No.1 Arida Sweets Contest 出展作品応募用紙

③

作品名

アリモンティーヌ

★アピールポイントなど★

有田みかんをふんだんに使い、アーモンドの食感と風味を生かしたケーキです。

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貼付して下さい。

※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

できるだけ詳しく御記入ください。(書ききれない場合は、任意様式にて追加下さい。)

●材料名(分量等も御記入下さい。)

- ◎みかんパンドジェンヌ (カード1枚分)
 - アーモンドペースト 400g
 - 塩 3g
 - 全卵 395g
 - 薄力粉 75g
 - ベーキングパウダー 5g
 - みかんの皮刻み 20g
- ◎クレームディプロマツト (6寸センター160g)
 - クレームパティシエール 350g
 - グランマルニエ 10g
 - ゼラチン 3g
 - 38%生クリーム 120g
- ◎みかんコンフィチュール (6寸センター80g)
 - 果肉 250g
 - 皮 58g
 - グラニュー糖 150g
 - ペクチン 3g
- ◎みかんチュイル (6寸センター40g)
 - 牛乳 50g
 - グラニュー糖 150g
 - 無塩バター 70g
 - 水あめ 50g
 - ローストアーモンド16割 140g
 - みかん皮刻み 7g
- ◎みかんムース (6寸330g)
 - みかんジュース(味一) 480g
 - グラニュー糖 62g
 - グランマルニエ 40g
 - 卵黄 120g
 - グラニュー糖 40g
 - ゼラチン 20g
 - 卵白 106g
 - グラニュー糖 136g
 - 水 40g
 - 38%生クリーム 340g
- ◎ピストレアパレイユ
 - ホワイトチョコ 60g
 - カカオバター 40g
 - 赤色カカオバター 1g
 - 黄色カカオバター 4g

●作り方(使用器具も詳しく御記入下さい。)

- ※使用するみかんの皮はヘタを取って一度茹でる。
 - ◎みかんパンドジェンヌ
 - ①アーモンドペーストと塩をロボクーブにかける。
 - ②ダマにならないように少しずつ全卵を加える
 - ③ふるっておいた薄力粉、ベーキングパウダーとみかんの皮を加える。
 - ④190度のオーブンで14分焼成する。
 - ◎クレームディプロマツト
 - ①クレームパティシエールを炊く。
 - ②グランマルニエとゼラチンを加えて氷水で35度まで冷ます。
 - ③7分立てにした生クリームと合わせて型に流して急速冷凍する。
 - ◎みかんコンフィチュール
 - ①果肉と皮をロボクーブにかける。
 - ②分量のグラニュー糖と①を混ぜて火にかけて沸騰さす。
 - ③残りのグラニュー糖とペクチンをすり混ぜて②に加えて強火で5分炊く。
 - ◎みかんチュイル
 - ①アーモンド16割とみかんの皮以外を全て鍋に入れて沸騰さす。
 - ②アーモンド16割とみかんの皮を入れて再沸騰さす。
 - ③フレシキパンを敷いた鉄板に流して180度のオーブンで10分焼成する。
 - ◎みかんムース
 - ①みかんジュース、グラニュー糖、卵黄、グラニュー糖でアングレーズを炊く。
 - ②アングレーズが炊きあがったらグランマルニエとゼラチンを加えて氷水で35度まで冷ます。
 - ③卵白、グラニュー糖、水でイタリアンメレンゲを作る
 - ④7分立てにした生クリームと②を合わせて③を合わせる。
- 6
- ①全てを合わせて溶かす。
- ◎組み立て
 - ①冷凍鉄板に6寸セルクルを用意する。
 - ②みかんパンドジェンヌを5寸の大きさに抜く。
 - ③クレームディプロマツトにみかんコンフィチュールをぬってみかんチュイルを乗せる。
 - ④①にみかんムースを半分まで流し③を入れ、すりきりまでムースを流し、②で蓋をする。
 - ⑤冷やし固めた④にピストレアパレイユを吹きつけ、オーナメントを飾って仕上げる。

有田みかん使用量を御記入下さい。
みかん 7 個

材料費(4人分)
400円

調理時間
3時間

●この作品が商品化された場合の一人前の希望価格はおいくらですか？

380

円/1人前

応募方法等について

必要事項を明記の上、右下の宛先まで郵送していただくか、メールにてお送り下さい。

- 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・写真などの返却はいたしません。
- 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。
- 御記入頂いた情報は、本事業の各種連絡、書類審査、情報提供のために使用いたします。入賞作品は、各メディアで公開される可能性があります。

〒649-0392 和歌山県有田市箕島50番地
 NASC(No è l Arida Sweets Contest)実行委員会 事務局
 (有田市役所 経営企画課内)
 TEL:0737-83-1111 FAX:0737-82-1725
 E-mail: keieikikaku@city.arida.lg.jp