

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

⑥

作品名

Arida Mandarin

★アピールポイントなど★

みかんのコロんとした丸みを生かす半カットで使うことで、見た目の可愛らしさと、口いっぱいフレッシュなジューシーさを楽しめ、生地や飾りにピールを使うことでみかんを余すことなく味わえ、みかんと黒みつとバニラの、ご家族みんなで召し上がっていただけるように、やさしい味の組み合わせに仕上げました。そして、家族形成に合わせて、3人家族であれば3個を1つのリボンで結んだホールに、7人であれば7個のホールにと、そのご家庭に合った個数でホールにすることのできるケーキです。

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、お返すことはできません。



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。)

●作り方(使用器具も詳しく御記入下さい。)

<材料 7個分>

有田みかんピールのシロップ煮

- ・ピール …4個分
- ・塩 …ひとつまみ
- ・グラニュー糖 …ピールと同分量
- ・水 …ピールと同分量

有田みかん果肉のシロップ漬

- ・果肉 …4個分
- ・半カット …7個
- ・グラニュー糖 …総果肉量の2/3

黒蜜ジュレ

- ・黒砂糖 …75
- ・上白糖 …25
- ・水 …100
- ・ゼラチン …3

ピール入りジョCOND生地

- ・バター …20
- ・全卵 …3個
- ・粉砂糖 …80
- ・アーモンドパウダー …100
- ・薄力粉 …30
- ・卵白 …130
- ・グラニュー糖 …60
- ・ピールのシロップ煮 …適量

バニラムース

- ・卵黄 …2個
- ・グラニュー糖 …100
- ・牛乳 …125
- ・バニラビーンズ …1/2本
- ・ゼラチン …6
- ・キルシュ …大1
- ・生クリーム …100
- ・シロップ漬果肉 …適量(果肉)

飾り用

- ・シロップ漬果肉 …7個(半カット)
- ・ピールのシロップ煮 …適量
- ・ナパージュ …適量
- ・アラザン …適量

有田みかん使用量を御記入下さい。
みかん 3.5個

材料費(7人分)
2660 円

<作り方>

有田みかんピールのシロップ煮

- ①よく水洗いしたピールを角切り細切りにし、分量外の水に塩を加えた鍋の中に入れ、沸騰させゆでこぼす。もう一度繰り返す。
- ②鍋に水・グラニュー糖を入れシロップを沸かし、①のピールを加え、中火でピールが透き通るまで煮る。

有田みかん果肉のシロップ漬

- ①鍋に、薄皮を剥いた果肉とグラニュー糖を入れ火にかけ、砂糖が溶ければ火を止め果肉を取り出し、半カットみかんを軽めに漬ける。

黒蜜ジュレ

- ①黒砂糖・上白糖・水を鍋に入れ、沸騰したらアクをとり、とろみが付くまで煮詰める。
- ②①に水でもどしたゼラチンを加え混ぜ、バッドに広げて冷やし固める。

ピール入りジョCOND生地

- ①ボールに全卵・粉砂糖・アーモンドパウダー・薄力粉を順に入れ混ぜ、湯煎にあて生地をゆるめ、湯煎からはずして白っぽくなるまで混ぜる。
- ②卵白・グラニュー糖で固いメレンゲを立てる。
- ③溶かしバターに①の生地を少し入れ混ぜ、①に戻し入れ混ぜる。
- ④③に②を少し入れ混ぜ、②に戻し入れ混ぜ、混ぜりきる前にピールを加えておく。
- ⑤鉄板にシルパットをセットし、生地を流し入れ平らにし、190度で約10分焼く。
- ⑥焼ければクーラーで冷まし、セルクルの大きさに合うようにカットしておく。

バニラムース

- ①ボールに卵黄とグラニュー糖を入れ混ぜる。
- ②鍋に牛乳・バニラビーンズを入れ火にかけかき混ぜる。
- ③①に②を注ぎ入れ混ぜ、再び鍋に戻し入れとろみが付くまで混ぜ炊く。
- ④水でふやかしたゼラチンを加え、ボールにこし入れる。
- ⑤氷水にボールをあて荒熱がとれればシロップ漬果肉を加え、マンダリンナポレオンを加えとろみつくまで氷水にあてる。
- ⑥別ボールで生クリームを固めに立てる。
- ⑦⑥に⑦を加え混ぜる。

組み立て・仕上げ

- ①ムースフィルムをセットしたセルクルに、ジョCOND生地をセットし、バニラムース・黒蜜ジュレ・バニラムースと順に入れ、冷やし固める。
- ②固まれば型を外し、ナパージュを塗った飾りの半カットみかんを細切りピールをのせ、アラザンを散らし、リボンで結ぶ。

調理時間

4時間 分

●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