

Noël Arida Sweets Contest 2011 出展作品応募用紙

34 : Soy Clementine

★アピールポイントなど★

今回、私たち仲よし二人は、みかんと和の意外な組み合わせに挑戦してみました。みかんとをメインにして、クリスマスイメージした作品にするために周りのロールケーキ生地にもみかんの皮を入れて、チョコで雪の結晶を書きました。

飾りに、ツリーなどを置き、テーマであるクリスマスのイメージを損なわないようにし、可愛く仕上げています。

新しい食感になっていますので、ぜひ多くの人に食べて頂きたいと思います。

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下さい。(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。)

- 雪の結晶
 ・卵白 10g
 ・薄力粉 10g
 ・粉糖 10g
 ・バター 10g
 ・ココア 適量
 有田みかんロール生地
 ・卵 5個
 ・グラニュー糖 150g
 ・薄力粉 150g
 ・サラダ油 20g
 ・オレンジジュース 10g
 ・有田みかんの皮 1個分
 きなこクッキー
 ・バター 55g
 ・グラニュー糖 40g
 ・卵 30g
 ・きなこ 30g
 ・薄力粉 100g
 ・ベーキングパウダー 2g
 豆乳ムース
 ・豆乳 150g
 ・グラニュー糖 17g
 ・生クリーム 100g
 ・ゼラチン 5g
 有田みかん皮 80g
 有田みかんムース
 ・グラニュー糖 30g
 ・オレンジジュース 105g
 ・グラニュー糖 22g
 ・生クリーム 127g
 ・ゼラチン 6g
 ・コアントロ 11g
 ・オレンジピューレ 11g
 有田みかんゼリー
 ・オレンジピューレ 60g
 ・グラニュー糖 3g
 ・ゼラチン3g
 飾りのホワイトチョコ 適量

有田みかん使用量を御記入下さい。
みかん 4 個

材料費(10 人分)

●作り方(使用器具も詳しく御記入下さい。)

- 雪の結晶
 ①卵白の中に粉糖を入れ混ぜ合わせ、ふるった薄力粉を入れる。
 ②やわらかくなったバターを入れしっかり混ぜた後、ココアを調節しながらふるって入れる。
 ③鉄板に雪の結晶を書く。

有田みかんロールケーキ

- ①ミキサーに卵とグラニュー糖を入れ、線が残るまで混ぜる。
 ②混ぜたら、薄力粉をふって入れ、上から下に優しく合わせる。
 ③有田みかんの皮をすりおろし、油とオレンジジュースの中に入れなじませる。
 ④↑を生地の中に入れ、下から上に優しく混ぜる。
 ⑤雪の結晶を書いた上に生地を流し入れ平らにし、200℃のオーブンで約10分焼く。
 ⑥セルクル18cmの内側に巻く。

きなこクッキー

- ①バターをほぐしグラニュー糖を入れ、合わせたら人肌にした卵を入れる。
 ②ふるった薄力粉ときなことベーキングパウダーを入れ、下から合わせる。
 ③冷蔵庫で休ませて固まったら棒状にし再度、冷蔵庫で固める。
 ④5mmにカットし、180℃のオーブンで約15分様子を見ながら焼く。
 ⑤めん棒でくだけ溶かしバターを加えてからませてひく。

豆乳ムース

- ①ミキサーに生クリームを入れ、6分立てにする。
 ②鍋に豆乳、グラニュー糖を入れ、グラニュー糖が溶けるまで火にかける。
 ③グラニュー糖が溶けたら火を止め、ふやかしたゼラチンを入れ、余熱で溶かす。
 ④氷水でとろみがつくまで冷やす。
 ⑤6分立てにした生クリームを一部だけ ④に入れ、なじませたら残りの生クリームを全部入れ土台に流し入れる。
 ⑥冷蔵庫に入れ、冷やし固める。

★有田みかんの皮入りジャムを豆乳ムースの上にまんべんなく広げる。

有田みかんムース

- ①ミキサーに生クリームとグラニュー糖を入れ、6分立てにする。
 ②鍋にグラニュー糖30gとオレンジジュース、オレンジピューレを入れグラニュー糖が溶けるまで火にかけ、グラニュー糖が溶けたら火を止め、ゼラチンを余熱で溶かす。
 ③ゼラチンが溶けたら、コアントロを入れ、混ぜ合わせる。
 ④氷水でとろみをつけ冷やし、豆乳ムースの⑤⑥と同様にする。

有田みかんゼリー

- ①鍋にオレンジピューレ、グラニュー糖を入れグラニュー糖が溶けるまで火にかける。
 ②グラニュー糖が溶けたら火を止め、ゼラチンを入れ余熱で溶かす。
 ③溶けたら、有田みかんムースの上に流し、冷蔵庫で冷やし固める。

調理時間
3時間 00 分

●この作品が商品化された場合の一人前の希望価格はいくらですか？

250

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

〒649-0392 和歌山県有田市箕島50番地
 NASC(Noë | Arida Sweets Contest) 2011実行委員会 事務局
 (有田市役所 経営企画課内)