

ノエル アリダ スイーツ コンテスト

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

41 : Arida — chocolat l'orange (アリダ・ショコラ オランジェ)

★アピールポイントなど★

チョコレートとマロン使ったリッチなバターケーキをベースに、滑らかなオレンジのババロアとヨーグルトクリームを乗せたプチガトー。

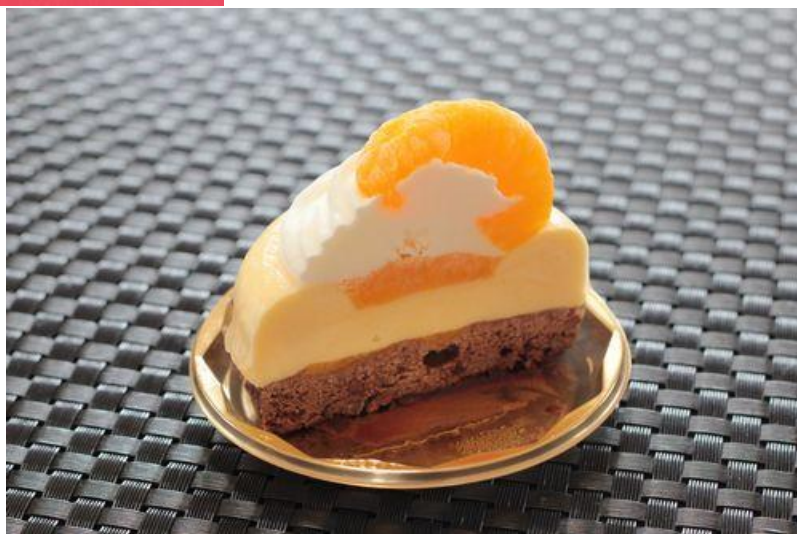
みかん果汁を煮詰め、果肉も入れた濃厚なオレンジソースがみかんの風味とコクを出しています♪

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。)

★チョコレート&マロンのバターケーキ	
バター(無塩)	100g
砂糖	45g
塩	少々
マロンペースト	60g
卵黄	2個
生クリーム	45g
カカオニブ	20g
薄力粉	100g
ココアパウダー	15g
ベーキングパウダー	小1/2
卵白	2個
砂糖	35g
★オレンジのパパロア	
オレンジジュース	400cc→200ccに煮詰める
卵黄	2個
砂糖	50g
ホワイトチョコ	10g
板ゼラチン	5g
生クリーム	100g
グランマルニエ	小1
★オレンジソース	
みかん果汁	80cc
みかん果肉	25g
グラニュー糖	10g
水	5cc
コンスターチ	小さじ1
★ヨーグルトクリーム	
プレーンヨーグルト	50g
生クリーム	100g
砂糖	10g
★飾り用	
シートチョコレート	18枚
みかん	6個
有田みかん使用量を御記入下さい。	

材料費(6個分)

●作り方(使用器具も詳しく御記入下さい。)

★チョコレート&マロンのバターケーキ	
・室温に戻したバターをボウルに入れミキサーでクリーム状にほぐし、砂糖・塩を加えて混ぜる。	
・マロンペーストを加えてミキサーで馴染ませる。	
・卵黄を加えしっかりと馴染ませ、生クリームを2回に分けて加え、その都度しっかりと馴染ませる。	
・カカオニブを加えてゴムベラで切混ぜる。	
・卵白に砂糖を2回にかけて加え、しっかりと角が立ったメレンゲを作る。	
・バター生地とメレンゲの1/3を加えてゴムベラでメレンゲの筋が見えなくなるまで切混ぜる。	
・粉類の1/2を振り入れてゴムベラで切混ぜ。粉気が少し残る所でストップ。	
・残っているメレンゲの1/2を加えてゴムベラで切混ぜ。メレンゲの筋が残る所でストップ。	
・残りの粉類をすべて振り入れてゴムベラで切混ぜ。粉気が少し残る所でストップ。	
・残りのメレンゲをすべて加えてゴムベラで切混ぜる。	
・23cm×16cmの敷き紙に生地を流し入れてオープンで焼く。190℃で13分	
・焼きあがったら網の上で冷まし、8号の丸型で6枚抜く。	
★オレンジのパパロア	
・板ゼラチンを冷水につけて戻す。	
・オレンジジュースを鍋に入れ、沸騰直前まで温める。	
・ボウルに卵黄・砂糖を入れブランシールし、温めたオレンジジュースを加えて軽く馴染ませる。	
・鍋に再び戻して弱火～中火で炊きアングレスソースにする。	
・室温に戻したホワイトチョコを入れて溶かす。	
・戻した板ゼラチンの水気を切り加えて溶かす。	
・漉しながらボウルに移し、グランマルニエを加えて荒熱を取る。	
・生クリームを6分立に泡立て、荒熱が取れたアングレスソースに2回に分けて加える。	
・シリコン型に流し入れて冷凍庫で冷やす。(サバラン型)	
★オレンジソース	
・鍋にみかん果汁・グラニュー糖を入れ沸騰直前まで温める。	
・一度火を止め、水で溶いたコンスターチを加え均一になるまで混ぜる。	
・弱火にかけとろみがついたら火を止め、荒熱がとれたらみかん果肉を加える。	
★ヨーグルトクリーム	
・ボウルに水気を切ったヨーグルト・生クリーム・砂糖を入れてミキサーで泡立てる。	
・星口金のついた絞り袋に入れる。	
★組み立て	
・ケーキトレーにチョコレート&マロンのバターケーキを乗せ、オレンジソースを薄く塗る。	
・オレンジのパパロアをシリコン型から外し、上に乗せる。	
・パパロアの窪みにオレンジソースを入れる。	
・ヨーグルトクリームをオレンジソースの上から絞る。	
・シートチョコレート・みかんを飾って完成♪	

調理時間 2時間半

●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

〒649-0392 和歌山県有田市箕島50番地
 NASC(Noë | 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