

Noël Arida Sweets Contest 2012

エントリーNo. 3

Arida・Mikan coco

愛知県 羽柴 亜紀 さん

オレンジ色のスポンジに緑色を挿してみかんを表現しました。みんなが大好きなつぶつぶみかんをグラサージュにして、味だけでなく見た目のみかんらしさにもこだわりました。

幅広い年齢の方に楽しんでいただけるように、キョラメルは優しい味に仕上げ、フレッシュな有田みかんムースには、ほんのリコconaツツの風味を忍ばせてあります

●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。

※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。

必ず全体と断面の写真をお願いします！



Noël Arida Sweets Contest 2012

レシピ

できるだけ詳しくご記入ください。(書ききれない場合は、任意様式にて追加してください。)

●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><パータ・シガレット> バター 25g 粉砂糖 25g 薄力粉 23g 卵白 25g 色素(オレンジ・緑) 適宜</p> <p><ビスキュイ・ジョCOND> 卵 L 2個 粉砂糖 40g アーモンドパウダー 60g 卵白 65g グラニュー糖 30g 薄力粉 20g バター 10g</p> <p><キャラメル・のクレム> グラニュー糖 30g お湯 15g 牛乳 90g グラニュー糖 10g 卵黄 3個(60g) 板ゼラチン 2g バター 30g</p> <p><有田ミカンのムース> ココナッツミルクパウダー 20g ミカン果汁 300g→140g グラニュー糖 30g 板ゼラチン 4g ホワイトラム 8g 生クリーム 130g</p> <p><パッションフルーツ&オレンジのクリーム> オレンジ果汁 60g→30g パッションフルーツピューレ 25g グラニュー糖 20g 卵 60g バター 30g</p> <p><つぶつぶミカンのグラサージュ> ミカン果肉 1個分 ミカン果汁 40g ナパーージュヌートル 30g</p>	<p><パータ・シガレット> ①ボールにバターを入れポマード状にし、粉砂糖、薄力粉、卵白の順に加え、そのつどホイッパーで良く混ぜます。 ②オレンジと緑の色素で色を付け、天板の半分にマーブルになるようにカードで薄く塗ります</p> <p><ビスキュイ・ジョCOND> ③ボールに卵を割りほぐし、粉砂糖とアーモンドパウダーをふるい入れ35度に温めたらハンドミキサーで泡立てます ④別のボールに卵白を入れ角が立つまで泡立てたらグラニュー糖を数回に分けて加えます ⑤メレンゲに③を加え8割合せ、薄力粉を加えゴムペラで混ぜ合わせます ⑥温かい溶かしバターを加え②の天板に流しカードで広げ、190℃のオーブンで12分位焼成します</p> <p><キャラメル・のクレム> ⑦30gのグラニュー糖と少量の水を鍋に入れキャラメルを作ります ⑧いい色になったらお湯を入れて色止めし、温めた牛乳を加えます ⑨ボールに卵黄とグラニュー糖10gを入れしっかり混ぜ合せ、⑧を少しずつ加え、鍋に戻しとろみがつくまで弱火で火を入れます ⑩火を切り、戻した板ゼラチンを加えたらボールに渡し冷まします ⑪人肌に冷めたらバターを加え、パーミックスにかけて滑らかにします</p> <p><有田ミカンのムース> ⑫ミカンの果汁300gを140g(約中火で13分)に煮詰めます ⑬鍋にココナッツミルクパウダー⑫グラニュー糖を温め、戻した板ゼラチンを加え冷ましたらホワイトラムを加えます ⑭8分立ての生クリームと⑬を合せます</p> <p><パッションフルーツ&オレンジのクリーム> ⑮鍋に材料を入れよく混ぜ合せ、中火でとろみが付くまで過熱し、ボールに移しバターを加え冷まします</p> <p><つぶつぶミカンのグラサージュ> ⑯鍋にミカン果汁、薄皮を取った果肉、ナパーージュを入れ沸騰させ冷まします</p> <p><組み立て> ⑰パータシガレットの部分2cm×18cmにカットし、6cmセルクルに入れ、残った生地を6センチより小さい丸で抜き、真ん中に入れます ⑱キャラメル・のクレムを大1流し、冷やし固めます ⑲パッション&オレンジのクリームを小1位入れ、ミカンムースを流し冷やし固めます ⑳固まったら型から抜き、周りにムースを絞り、真ん中につぶつぶミカンのグラサージュを流してオーナメントやミカンなどで飾ります</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

380

●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

※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 (有田市役所経営企画課内)

TEL: 0737-83-1111

FAX: 0737-82-1725

E-mail: keieikikaku@city.arida.lg.jp

URL: <http://www.city.arida.lg.jp/kikaku/noelarida.html>