

Noël Arida Sweets Contest 2012

エントリーNo. 7

ハッピー！くるくる有田みかん ロールケーキ♡

和歌山県 宮井 栞奈 さん

有田みかんが コロツコロツと 巻かれたロールケーキは、みかんそのものの
おいしさを スバツと 表現出来るケーキです。
ロール生地に みかん汁を たぷぷり 使い 焼き上げたので 香りが 格別に良い。
素朴な ケーキですが、心も あたたかく、ハッピーが 来るような 味です。

●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。

※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



Noël Arida Sweets Contest 2012



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>天板 2枚分 40cm×55cm</p> <p>《ロールケーキの材料》</p> <p>卵黄 220g 卵白 440g グラニュー糖 300g はちみつ 96g 小麦粉 413g 有田みかんのジュース 200g バター 83g みかんの皮 少々 2/3コ分 バニラエッセンス 数滴 生クリーム 1ℓ 砂糖 50g キルシュ 8g バニラエッセンス 少々</p> <p>《かざり用ビスキュイの材料》</p> <p>卵白 5コ分 砂糖 150g 卵黄 5コ分 小麦粉 120g 浮粉 30g 粉糖 少々 かざり用 有田みかん 数コ かざり用 みかんの葉の型のチョコレート</p>	<p>《ロール生地の作り方》</p> <p>① 卵黄に半分量のグラニュー糖を入れて混ぜる。はちみつ、みかんジュースを加えて混ぜる。粉を少しずつ入れてダマを作らないように混ぜる。みかんの皮をすって入れる。バニラエッセンスを入れる。</p> <p>② 残りのグラニュー糖と卵白でメレンゲを立てる。メレンゲと①をまぜ合わせて、とろけたバター(熱いの)を入れる。</p> <p>③ 天板に②をのぼして170°のオーブンで13分焼く。下面に焼き色かつかないようにもう一枚天板をひく。</p> <p>《かざりのビスキュイの作り方》</p> <p>卵白と砂糖でメレンゲを作り卵黄とまぜあわせて、小麦粉を入れまぜあわせる。天板に、しぼり袋を使い♡型に絞り粉糖をふりかけて170°のオーブンで12分焼きます。</p> <p>《ロールの組立て方》</p> <p>生地を半分に切り、生クリームに分量の砂糖を入れ、キルシュ、バニラエッセンスを入れあわせ立てたものとみかんの実を入れてくるくると巻きます。3.5cm長さにかットしお皿にのせて、生クリームをハートにしぼり、ビスキュイ、みかん、葉っぱのチョコレートをかざります。</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

●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。
- ※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