

Noël Avida Sweets Contest 2013

エントリーNo. 4

オラネージュ

長崎県 オレンジスマールズ さん

生地はフワフワに仕上げ、フワフワの食感だけでは物足りないので、ムースの中にナタデココを入れてみました。中に、チョコクリームを使用していますが、チョコクリームの甘さが強くなり過ぎないように、ミカンピール、みかん果汁を入れました。口の中に入れた瞬間、後味がみかんの風味で広がるようにしました。餡の飾りは、雪の結晶をイメージして作りました。

●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 2013

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>●生地</p> <p>卵白 3個</p> <p>卵黄 3個</p> <p>グラニュー糖 75g</p> <p>薄力粉 75g</p> <p>みかんジャム 適量</p> <p>みかん果汁 適量</p> <p>●ムース</p> <p>みかんピューレ 150g</p> <p>レモン汁 11g</p> <p>生クリーム 75g</p> <p>グラニュー糖 7g</p> <p>板ゼラチン 6g</p> <p>みかん果肉 適量</p> <p>●チョコクリーム</p> <p>ミルクチョコレート 80g</p> <p>生クリーム 50g</p> <p>みかんピール 適量</p> <p>みかん果汁 適量</p> <p>●ナパージュ (オレンジ)</p> <p>板ゼラチン 3g</p> <p>オレンジ果汁 80g</p> <p>(赤)</p> <p>グラニュー糖 9g</p> <p>板ゼラチン 1.5g</p> <p>水 40ml</p> <p>着色料(赤) 適量</p> <p>●かざり (オーナメント)</p> <p>みかん 2個</p> <p>水 50ml</p> <p>グラニュー糖 70g</p> <p>(あめ)</p> <p>グラニュー糖 25g</p> <p>水あめ 12g</p> <p>水 20ml</p> <p>●その他</p> <p>ナタデココ 適量</p> <p>ホワイトチョコ 適量</p>	<p>●生地</p> <p>1. 卵白をミキサーでたてる(途中、グラニュー糖を入れる)。*メレンゲ</p> <p>2. 卵黄をほぐし、1に入れ混ぜる。</p> <p>3. 薄力粉をふるう。</p> <p>4. 2に3を入れ混ぜ、深てっばんに入れ、平らにして170℃で10分焼く。</p> <p>5. 焼けたら冷ます</p> <p>6. みかんジャムをこし器でこし、みかん果汁と混ぜて、コルネに入れる。</p> <p>7. 5に6を模様になるようにしぼる。</p> <p>●ムース</p> <p>1. 板ゼラチンを水でふやかしておく。ふやけたら水をきって湯せんする。</p> <p>2. 生クリームをミキサーでたてる(途中で、グラニュー糖を入れる)。</p> <p>3. ボールにみかんピューレとレモン汁を入れ混ぜる。</p> <p>4. 3に1を入れ混ぜ、そこに2を入れ混ぜる。</p> <p>●チョコクリーム</p> <p>1. チョコを溶かす。(湯せん)</p> <p>2. 1にみかんピール、みかん果汁を入れ混ぜる。</p> <p>3. 生クリームをミキサーでたて、2を混ぜる。</p> <p>●ナパージュ (オレンジ) (赤)</p> <p>1. 板ゼラチンを水でふやかす。 1. 板ゼラチンをふやかし、湯せんにかける</p> <p>2. 水をきって、湯せんにかける。 2. 鍋にグラニュー糖と水を入れ、火にかける</p> <p>3. オレンジ果汁と2を混ぜる。 (砂糖が溶けるまで)</p> <p>3. 1と2を合わせて混ぜる。</p> <p>●かざり (オーナメント) (あめ)</p> <p>1. 水とグラニュー糖を鍋に入れ火にかける。 1. 鍋に材料を入れ火にかける。</p> <p>2. 1にみかんを入れる。 2. アンペラでたらす。</p> <p>3. オープンで焼く</p>
---	--

●有田みかん使用量

5 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

5

人前

700

円

●調理時間

3

時間

0

分

280

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 (有田市役所産業振興課内)

TEL: 0737-83-1111

FAX: 0737-83-3108

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

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