

# Noël Arida Sweets Contest 2013

エントリーNo. 7

## Le・Noel・Arida

福岡県 飯塚高等学校 土谷 夕紀 さん

有田みかんの絶妙な甘みと酸味のバランスを活かすためムースとジュレにし、ジュレには果肉をふんだんに入れてみかんの食感も楽しめるようにしました。馴染み深いみかんをケーキにする事でまた違った味わいで、より濃くみかんを味わっていただき、また、健康に良いみかんをより沢山摂っていただけます。チョコレートとアングレーズしたムースの濃厚さが良く合い、いつまでも味わっていただけるようなケーキです。トヨ型を使うことでノエルらしくみかんの丸いフォルムを連想させるようなクリスマススイーツを目指しました。

### ●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をお願いします！



# Noël Avida Sweets Contest 2013

レシピ

マンデル・ブッターマッセ:

バター99g

グラニュー糖50g

ローマジパン83g

卵121g

アーモンドプードル83g

薄力粉22g

ココア28g

ベーキングパウダー2g

グランマルニエ10g

① バターとグラニュー糖をすり合わせ、ローマジパンを少しずつ加えて合わせる。アーモンドプードルと薄力粉とココア、ベーキングパウダーは合わせてふるっておく。

② 卵を湯煎につけて人肌くらいの温度に温め、①に少しずつ加えて合わせる。グランマルニエを加えて合わせる。※分離するようであればボウルを温めて少し溶かして混ぜる。

③ ふるっておいた①の粉類を②に入れて下から上に持ち上げ切るようにしながら混ぜ合わせる。

④ 鉄板を紙などで36×10cmくらいになるように区切ったものに③の生地を置き、平に均す。上火190℃下火0℃で約15分焼成する。

ショコラサブレ:

バター100g

塩ひとつまみ

粉糖38g

薄力粉100g

ココア13g

卵10g

① バターと粉糖、塩を合わせたものをすり合わせていく。薄力粉とココアは合わせてふるっておく。

② 卵を湯煎につけて人肌くらいの温度に温め①に少しずつ加えて合わせる。

③ ふるっておいた①の粉類を②に入れて下から上に持ち上げ切るようにさっくりと合わせる。9分くらいまで合わさったら一度冷蔵庫で寝かせる。

⑤ ④を出してめん棒で生地を叩いて固さを均一にし、手粉を台にふってその上に生地をだし、こねてまとめる。俵型にしてめん棒で伸していく。3mm厚にして一度冷蔵庫に入れる。

⑥ ⑤を出して36×10cmにカットする。残りはツリー型で抜いたり8×1.5cmにカットする。上火180℃下火170℃で約10分焼成する。

有田みかんジュレ:

有田みかんの果汁210g

有田みかんの果肉163g

グラニュー糖41g

ペクチン10g

グラニュー糖9g

グランマルニエ20g

① みかん果汁とグラニュー糖41gを弱火にかけ、181gになるまで煮詰める。果肉を加え、果肉が大きいものはヘラで切っておく。

② ペクチンとグラニュー糖9gを水気のないボウルに入れて合わせる。

③ ①が煮詰まり、沸騰したら火を止めて3分の1を②のボウルに入れてすぐ混ぜ合わせる。混ぜ合わさったら①の鍋に戻し、混ぜてもう一度火にかけ沸騰させる。

④ ③をボウルにいれ、氷水につけて粗熱をとる。粗熱がとれたらグランマルニエを入れて混ぜ合わせる。そのうち3分の2量を冷めて34×5cmで1cm厚にカットした④のマンデル・ブッターマッセの上に1cm厚に流す。冷凍庫に入れて固める。残り3分の1は冷蔵庫に入れておく。

有田みかんムース:

有田みかんの果汁336g

# Noël Avida Sweets Contest 2013

生クリーム(40%) 120g

卵黄64g

グラニュー糖52g

板ゼラチン9g

バター48g

グランマルニエ12g

生クリーム(40%) 156g

① みかん果汁とグラニュー糖のうちひとつまみを鍋に入れて弱火にかけ、252gにまで煮詰める。ゼラチンを氷水につけてふやかしておく。

② 卵黄に①の残りのグラニュー糖を入れて白っぽくなるまでたてる。

③ ①に生クリーム120gを入れて混ぜ、沸騰させる。火を止めて②に入れて混ぜ合わせる。①の鍋にふるいをおいて戻し流して濾す。

④ ③の鍋を弱火にかけてアングレースする。少しとろみがついてきたら火を止め、①でふやかしておいたゼラチンとバターを入れ混ぜ溶かす。ふるいをおいたボウルに流して濾す。氷水につけて粗熱をとる。グランマルニエを入れて混ぜ合わせる。

⑤ 生クリーム156gを6分くらいに立て、冷ました④に3回位に分けて加え混ぜる。PP紙を敷いた36×8.5cmのトヨ型に流し、有田みかんジュレの④のジュレとマンデル・バターマッセをおく。残りを流して空気が入らないようにし、平に均す。冷凍庫に入れて固める。

シロップ:

水20g

グラニュー糖10g

グランマルニエ5g

① 水とグラニュー糖を火にかけて沸騰させる。グラニュー糖が完全に溶けたら火を止めてボウルに移し、粗熱がとれたらグランマルニエを入れる。

ガナッシュ:

生クリーム(40%) 20g

スイートチョコレート20g

① 生クリームを鍋に入れて火にかけ、沸騰したらチョコレートを入れて溶かす。切るように混ぜ合わせてボウルに入れておく。

グラサージュ・ショコラ・ブラン:

牛乳100g

水飴32g

ナパージュ20g

ホワイトチョコ220g

板ゼラチン6g

① 牛乳と水飴、ナパージュを鍋に入れて火にかけ、混ぜ溶かして沸騰させる。ゼラチンは氷水につけてふやかしておく。

② ①が沸騰したら火を止め、ふやかしておいたゼラチンとホワイトチョコを入れて混ぜ溶かす。ハンドブレンダーなどを使って混ぜ、十分に乳化させる。

③ 有田みかんムースの⑤が固まったら出して、周りを温めて型からはずし、網の上において②を隙間がないようにかける。冷蔵庫に入れておく。余りもとっておく。

チョコレート飾り:

スイートチョコレート適量

ホワイトチョコレート適量

① スイートチョコレートをテンパリングし、模様をつける。

② ホワイトチョコレートをテンパリングし、①の上に流す。5×2.5cmの三角にカットする。

クッキー飾り:

ショコラサブレ8×1.5cmにカットしたものとツリー型

卵白適量

粉糖適量

① 卵白に徐々に粉糖を加えてアイシングを作る。緑、赤などで着色する。

② ショコラサブレで焼いた残りの生地に①を絞っていく。文字や模様を描く。

組み立て:

① 焼き上がり冷めたショコラサブレの上にガナッシュを2分1おいて塗る。その上に

# Noël Avida Sweets Contest 2013

36×10cmで1cm厚にカットしたマンデル・ブッターマッセをおく。シロップを打ち、残りのガナッシュを生地に塗る。

② グラサージュ・ショコラ・ブランの③を出して①におく。はみ出た生地をカットする。

③ 有田みかんジュレの④で残しておいたジュレを丸口金で2本③のケーキの上に絞る。2本のジュレの間に余りのグラサージュ・ショコラ・ブランで線を描く。

④ ③を15cmにカットして柘やチョコレート飾り、クッキー飾り、アラザンなどで飾っていく。(アントルメ)

⑤ ③を3cmずつカットしてチョコレート飾りで飾る。(プチガトー)

有田みかん使用量

14個(皮などを除いて1個あたり約50gの場合)

材料費

11人前3103円

調理時間

2時間30分

一人前の販売希望価格

380円