



## 第 6 回 ワイルドブルーベリー レシピコンテスト

**募集部門:** パーカリー部門、デザート部門、料理部門

- 応募条件:**
1. 北米産ワイルドブルーベリーを十二分に活かした作品  
(パーカリー/デザート部門のみワイルドブルーベリーの使用量がワイルドブルーベリーを含めた材料の総重量 20%以上であること。)
  2. 作品は未発表のもの  
(今後発売予定のもの、或いは過去半年以内に新商品として発表したもの)
  3. 規定時間(パーカリー部門のみ前日の折り込み生地仕込み可)  
デザート部門/料理部門 3 時間以内、パーカリー部門 6 時間以内
  4. 9 月 26 日の最終実技審査、10 月 5 日の表彰式(優秀賞/カナダ大使館受賞者のみ)に出席できる方。

**応募資格:** 経験年数・ジャンルを問わず、パン職人、洋・和菓子職人、料理人の方。  
(複数の応募や他部門にまたがる応募も可能です)

**応募方法:** 応募用紙に必要事項を記入し、作品写真を添付して締切日までに下記宛にご郵送ください。  
《応募先》 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 2-12-19 東建インターナショナルビル 9 階  
(株)旭エージェンシー内「ワイルドブルーベリー レシピコンテスト」係

ふりがな	いそがい たくや		性別	男 ・ 女	年齢	31 才
お名前	磯谷 卓哉					
ふりがな	かぶしきがいしゃ とうきゅう					
勤務先	株式会社セルリアンタワー東急ホテル					
部署名	ペストリー		役職名			
コンテストを知ったきっかけ	・DM                      ・ホームページ <input checked="" type="checkbox"/> 紹介(上司や同僚) ・新聞/雑誌(名称:                      )                      ・その他(                      )					
コンテストに応募した理由	普段使い慣れているブルーベリーだが、それをメインに使うことが今までに無く、このコンテストを知った事をきっかけに、やってみようと思い応募しました。					
レシピのアピールポイント	贅沢な使い方かも知れませんが、ワイルドブルーベリーから、香りと味だけを抽出したものを、ジュレとソースに使いました。少量でもインパクトがあると思います。組み合わせはベタなものですが、型や味は良い物が出来たと思っています。					



[材料](10 皿分)		<ピスタチオビスキー>	
<ワイルドブルーベリーエキス>		無塩バター	185g
冷凍ワイルドブルーベリー	500g	ピスタチオペース	74g
グラニュー糖	15g	グラニュー糖	150g
レモン汁	10cc	薄力粉	19g
		コーンスターチ	19g
<ワイルドブルーベリーソース>		全卵	3 個
ワイルドブルーベリーエキス	50cc	ドライワイルドブルーベリー	30g
レシチン	2.5g	皮無アーモンドパウダー	150g
水	5cc		
グラニュー糖	5g	<パートサブレ>	
		無塩バター	16.5g
<ワイルドブルーベリージュレ>		塩	0.25g
ワイルドブルーベリーエキス	125cc	粉糖	14g
水	50cc	全卵	5.6g
グラニュー糖	15g	薄力粉	38g
ゼラチン	2.5g	皮無アーモンドパウダー	4g
ヴェルベーン	1.5g		
ブルーベリービネガー	2.5cc	<シュトロイゼル>	
冷凍ワイルドブルーベリー	15g	イボワール(バローナ)	22.6g
		溶かしバター	8.3g
<ヨーグルトエスプーマ>		カソナード	5.1g
ヨーグルト	250g	サブレ	52g
グラニュー糖	25g	ピスタチオスライス(ロースト)	13g
生クリーム 35%	80g		
ゼラチン	8g	<ワイルドブルーベリーチュイル>	
		溶かしバター	20g
<飾り>		冷凍ワイルドブルーベリー	25g
グラナラ(バローナ)	35g	粉糖	50g
パラチニット	5g	薄力粉	18g
パールパウダー	微量		
		<ワイルドブルーベリーマリネ>	
		冷凍ブルーベリー	20g
		ブルーベリービネガー	10cc

[作り方]	
<ワイルドブルーベリーエキス>	
冷凍ワイルドブルーベリー、グラニュー糖を湯煎にかけ、90 分ほどした後パッセし、レモン汁を加える。	

<ピスタチオビスキー>

ポマード状にしたバター、ピスタチオペースト、グラニュー糖をよく合わせ、粉類、卵の順に加え、ワイルドブルーベリーを軽く合わせた後、シルパットの上に 15cm の厚さでのし、170℃で 15 分焼く。

<シュトロイゼル(サブレ)>

全ての材料をミキサーにかけ薄くのばし、170℃で 15～20 分焼く。  
冷めたら砕き、溶かしたイボワール、バターと合わせ、カソナード、ピスタチオローストとほぐすように合わせる。

<ヨーグルトエスプーマ>

ヨーグルトの一部とグラニュー糖を温め、あらかじめ戻しておいたゼラチンを溶かす。  
残りのヨーグルトと生クリームを加え、エスプーマに詰め冷やしておく。

<ワイルドブルーベリージュレ>

水とグラニュー糖を沸かし、ヴェルベーンの香りをつける。  
ゼラチンを溶かし、パッセした後、ワイルドブルーベリーエキス、ブルーベリービネガー、冷凍ワイルドブルーベリーを加え冷やし固める。

<ワイルドブルーベリーソース>

水、グラニュー糖を沸かし冷ました後、ワイルドブルーベリーエキス、レシチンを加え、パーミックスで泡立てる。

<ワイルドブルーベリーチュイル>

全ての材料をミキサーで合わせ、シルパットに型を整え、薄くのし、160℃で 6 分ほど焼く。

<ワイルドブルーベリーマリネ>

冷凍ワイルドブルーベリーをビネガーに漬けながら解凍しておく。

<盛り付け>

-半球にかたどったチョコ、一方はエスプーマ、ジュレ、エスプーマを詰め、もう一方はシュトロイゼル、エスプーマ、ワイルドブルーベリーマリネ、ピスタチオビスキーを詰め重ねる。  
-皿にテンパリングしたチョコで球と飾りアメを固定し、球の隙間にチュイルをさす。  
-球にパールパウダーでデコレーションし、泡立てたソースを流す。