



## 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の仕込み可)  
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  
 ㈱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	そばじま てるゆき		性別	男 ・ 女	年齢	37 才
お名前	傍島 輝行					
ふりがな	ゆうげんがいしゃ ようがしてん					
勤務先	有限会社 まるたや洋菓子店					
部署名	製造部		役職名	主任		
コンテストを知ったきっかけ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ <input checked="" type="checkbox"/> DM ・ホームページ ・紹介(上司や同僚)</li> <li>・ <input checked="" type="checkbox"/> 新聞/雑誌(名称:gateau, 世界の菓子 PCG)</li> <li>・ <input checked="" type="checkbox"/> その他(昨年も応募したので今年も考えてました)</li> </ul>					
コンテストに応募した理由	昨年の実技審査でまだまだ未熟な面もあり非常に悔しい思いをしたのと、味の面でいろいろ勉強してきたので、もう一度チャレンジしたいと思い応募しました。					
レシピのアピールポイント	今回、和の素材という意味ではなくヘルシー面を強調して豆乳やお酢を使用しました。素材の味を活かす為、酸味のある物、甘い物、余韻の残る物、いろいろ取り入れました。またデザートのおもしろさ、楽しさ、温度差、流れるソース等一つ一つ丁寧に考えました。					

〔部門〕 ○をつけて下さい。  
 ベーカリー部門      **デザート部門**      料理部門

〔作品名〕  
 ブルーベリーづくし 秋の訪れと共に・・・

〔作品の大きさ〕  
 (長×幅×高) 26cm×26cm×12cm

〔ワイルドブルーベリー  
 配合量〕  
 25.1%

〔作業時間〕  
 (前日作業時間) 時間+(当日作業時間) 3時間=(合計)3時間

〔希望販売価格〕  
 約 ¥ 2310



〔材料〕（5人前）			
＜ビスキュイ ジョコンド ミルフィーユ＞		＜コンポートミルティーユ＞	
φ6cm、高さ1.5cmのタルトリング		ミネラルウォーター	300g
全卵	27g	ブルーベリーのお酢	60g
卵黄	5g	ワイルドブルーベリー	360g
ワイルドブルーベリー	40g	グラニュー糖	150g
アーモンドプードル	28g	ミックスフルーツチャツネ	8g
粉糖	17g	ブルーベリーリキュール	45g
卵白	26g		
微粒グラニュー糖	13g	＜キャラメルソース＞	
薄力粉	3g	グラニュー糖	20g
タピオカスターチ	4g	水あめ	6g
溶かしバター	5g	生クリーム 35%	58g
ドライチェリートマト	7.5g	板ゼラチン	0.2g
		コンポートミルティーユ	30g
＜豆乳クレームブリュレ＞		＜クレーム ミルティーユ＞	
φ7cm、高さ3cmのココット型		生卵	11g
生クリーム 35%	68g	卵黄	11g
豆乳	88g	グラニュー糖	3g
卵黄	18g	コンポートの煮汁	9g
グラニュー糖	25g	バター	4g
ジンジャーパウダー	0.5g	ヨーグルト	9g
コンポートミルティーユ	50g	板ゼラチン	0.4g
仕上げ用カソナード	20g		
＜ロイヤルティーヌ＞		＜ムース ショコラ＞	
φ10		生クリーム 35%	16g
クーベルチュールスイート 66%	14g	牛乳	16g
(ピュア カライブ)		卵黄	6g
クーベルチュールミルク 35.7%	39g	クーベルチュールスイート 70%	45g
(ピストール パプアジイ)		(オペラ カルパ)	
ジャンドゥージャ 24%	7g	生クリーム 35%	58g
(カカオバリー ルノートル)			
ロイヤルティーヌ	40g	＜クールガナッシュ＞	
コンポート ミルティーユ	22g	クーベルチュールスイート 66%	4g
		(ピュア カライブ)	
＜ワイルドブルーベリージャム＞		バター	1.7g
ワイルドブルーベリージャム	30g	生クリーム 35%	7.3g
		コンポートの煮汁	3g

<ソルベ ミルティーユ>		<ソース ルージュ>	
コンポート ミルティーユ	50g	コンポートの煮汁	28g
コンポートの煮汁	25g	ラベンダー茶葉	2g
ヨーグルト	50g	板ゼラチン	0.2g
生クリーム 35%	13g		
トリモリン	3g	<マロンクリーム>	
グラニュー糖	6g	マロンペースト	65g
		豆乳	13g
<ジェノワーズ>		ブルーベリーリキュール	1.6g
生卵	25g		
グラニュー糖	17.5g	<チュイール ミルティーユ>	
薄力粉	15g	コンポート ミルティーユ	130g
溶かしバター	5g	粉糖	60g
		薄力粉	30g
<ソース ミルク>		<クリームフェツテ>	
コンデンスミルク	8.5g	生クリーム 40%	40g
豆乳	6.5g	生クリーム 35%	15.8g
板ゼラチン	0.1g	グラニュー糖	4.2g
		コンポートミルティーユ	20g

#### [作り方]

##### <ビスキュイ ジョコンド ミルティーユ>

① 全卵と卵黄をあわせ良くほぐし、フードプロセッサーニ入れる。

ドライワイルドブルーベリーとアーモンドプードルと粉糖を合わせて振ったものを入れ、滑らかにする。

② 別のボウルで卵白と微粒グラニュー糖でメレンゲを作り、①と合わせ振った粉類、溶かしバターを混ぜφ6cm、高さ1.5cmのタルトリングに流し入れ表面にドライチェリートマトを散らし、180℃のオーブンで12分ほど焼成する。

##### <豆乳クレームブリュレ>

① 卵黄をほぐし、グラニュー糖と合わせ、すり混ぜる。

② 鍋に生クリームと豆乳を入れ、沸騰直前のものと①を合わせ、ジンジャーパウダーも合わせる。

③ φ7cm、高さ3cmのココットにコンポートミルティーユを散らし、型の8分目くらいまで注ぎ入れ、150℃のオーブンで20分ほど湯煎焼きし、焼きあがったら冷やしておく。

##### <コンポートミルティーユ>

① 鍋にミネラルウォーター、ブルーベリーのお酢、ワイルドブルーベリー、グラニュー糖、

ミックスフルーツチャツネを入れ、沸かす。少し煮立たせ、ブルーベリーの固さを確かめ火から下ろし、粗熱が取れてからリキュールを加え、味をしみこませる。

#### <ロイヤルティーヌ>

- ① コンポート ミルティーユをフードプロセッサーで細かくしておく。
- ② クーベルチュールスイート、ミルク、ジャンドゥージャを溶かし、ロイヤルティーユ、コンポート ミルティーユを合わせ、手製のシャブロン(φ10cm)にすり入れ冷やし固めておく。

#### <ソルベ ミルティーユ>

- ① コンポート ミルティーユと煮汁を一度冷凍する。(ハンディブレンダーで細かくするため)
- ② ①と半解凍で細かくし、ヨーグルト、トリモリン、生クリーム、グラニュー糖を合わせ1時間くらい冷蔵庫で休ませる。
- ③ こしたものをアイスクリームマシンにかけ、出来上がったら冷凍しておく。

#### <ジェノワーズ>

- ① 通常の製法で仕込み、縦 4.5 cm、横 6.8 cmのオーバル型セルフルに流し込み、170℃のオーブンで14分ほど焼く。焼成後冷まし、3mmスライス5枚と適当な立方体に刻み、仕上げ時に使う。

#### <キャラメルソース>

- ① グラニュー糖でキャラメルを作る。
- ② 別の鍋に生クリームと水あめを沸かし、混ぜる。
- ③ 40℃ぐらいに冷めたら氷水で戻したゼラチンを合わせ、縦8cm、長さ11.5cmのセルクルに5mm厚くらい流しコンポートミルティーユを散らし冷凍する。

#### <クレーム ミルティーユ>

- ① 全卵、卵黄、グラニュー糖、コンポートの煮汁でアングレーズを炊き、氷水で戻したゼラチンを合わせ、40℃に冷まし、ポマード状のバター、ヨーグルトを合わせ滑らかにし、冷凍したキャラメルソースの上に流し入れ、再び冷凍する。
- ② 固まったら、6等分してムース ショコラのセンターに使う。

#### <ムース ショコラ>

- ① 生クリーム、卵黄、牛乳でアングレーズを炊き、溶かしたクーベルチュールスイートと合わせる。
- ② 6分立てにした生クリームと合わせ、フレキシパン、サファイヤサヴァランに少量流し込み、センターを置き、上からムースでふたをし、冷凍する。

#### <ソース ミルク>

- ① コンデンスミルクと豆乳を沸かし、氷水で戻したゼラチンと合わせ冷やしておく。

<ソース ルージュ>

- ① コンポートの煮汁を沸かし、ラベンダー茶葉を入れふたをして 10 分ほど蒸らし、氷水で戻したゼラチンを合わせ冷やしておく。

<マロンクリーム>

- ① 全ての材料を混ぜ合わせ、冷やしておく。

<クレーム フェット>

- ① 生クリーム 2 種とグラニュー糖を合わせ 7 分立てにし、冷ましておく。

<チュイール ミルティーユ>

- ① 水気を切ったコンポートミルティーユと、粉糖、振った薄力粉を合わせペースト状にしたものを、手製のシャブロン型にすり込み、170℃のオーブンで 10 分ほど焼成。焼きあがったら熱いうちに型作る。

<クールガナッシュ>

- ① クーベルチュールスイートと生クリーム、コンポートの煮汁でガナッシュを作りバターを合わせ、型からはずしたムース ショコラの上面に流す。

<組み立て、仕上げ>

- ① クレームブリュレの上にカソナードをふりかけ、キャラメリゼする。温度のクッションで 3 mm厚にスライスしたジェノワーズをのせる。
- ② お皿の上面にマロンクリームを絞り、さらにコンポート ミルティーユを忍ばせ、クレーム フェットでふたをして、ジェノワーズを散らす。(逆さモンブラン)
- ③ ソース ルージュとソース ミルクを流す。
- ④ ビスキュイ ジョCOND ミルティーユをソースの上に置き、ワイルドブルーベリージャムを塗る。
- ⑤ ロイヤルティーヌをのせ、ムース ショコラ、チュイール ミルティーユを飾る。
- ⑥ ソルベ ミルティーユをスプーンでクネル型にしてのせ、完成。