



## 第5回 ワイルドブルーベリー レシピコンテスト

**募集部門:** ベーカリー部門、デザート部門

- 応募条件:**
1. 北米産ワイルドブルーベリーの使用量が材料全体の20%以上であること。
  2. 応募作品は今後発売予定の未発表作品か、発売されて半年以内のものに限る。
  3. 規定時間はベーカリー部門6時間以内(前日の仕込み可)、デザート部門3時間以内
  4. 10月4日(土)の最終審査、及び10月10日(金)の表彰式に出席可能であること。

**応募資格:** 経験年数を問わず、ベーカリー、デザートに関わるパン職人、洋・和菓子職人、料理人の方。

**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 3-27-11 祐真ビル本館7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

**スケジュール:** 応募締切: 2008年9月22日(月) 必着

書類審査: 2008年9月25日(木)

最終審査: 2008年10月4日(土) 場所: 武蔵野調理師専門学校 (東京・池袋)

表彰式: 2008年10月10日(金) 場所: カナダ大使館 (東京・赤坂)

ふりがな	きのうち たつみ		性別	男 ・ 女	年齢	
お名前	木野内 辰美					37才
ふりがな	みほりのや					
勤務先	クラブハリエ 美濤の舎					
部署名	美濤工房	役職名	シェフ			
コンテストを知ったきっかけ	・DM <input type="checkbox"/> ホームページ <input 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	ワイルドブルーベリーを使ってさまざまな味と食感を表現したかったからです。また、素材をもっと理解し味を追求したいからです。					
レシピのアピールポイント	淡雪のようなワイルドブルーベリーのウフ・アラ・ネージュをチョコレートの記事とフローズンの上にのせました。古典デザートに変化をつけ、見た目も楽しめますがさまざまな食感も味わえます。ガナッシュをソースがわりにつけ、いろんな味を楽しめます。					

〔部門〕 ○をつけて下さい。 ベーカリー部門 <span style="float: right; border: 1px solid black; padding: 2px;">デザート部門</span>	
〔作品名〕 Manege (マネージュ)	
〔作品の大きさ〕 (長×幅×高) 直径 6.5cm x 高さ 8cm	〔ワイルドブルーベリー 配合量〕 23.8%
〔作業時間〕 (前日作業時間) 時間+(当日作業時間) 時間=(合計) 2.7時間	〔希望販売価格〕 約 ¥ 1000
	
〔作品の内層写真〕	

〔材料〕 (10 皿分)			
<b>&lt;ムラング・ブルーベリー&gt;</b>		<b>(g)</b>	<b>&lt;ビスキュイ・ショコラ&gt;</b>
卵白	40	全卵	90
グラニュー糖	40	アーモンドプードル	52
ワイルドブルーベリーピューレ	2	粉糖	52
ノンアルコールリキュール(フランボワーズ)	1	薄力粉	20
		ココア	20
<b>&lt;ワイルドブルーベリー・フローズン&gt;</b>		卵白	76
冷凍ワイルドブルーベリーホール	44	グラニュー糖	20
冷凍フランボワーズホール	14	無塩バター	20
ワイルドブルーベリーピューレ	14	ドライワイルドブルーベリー	100
ヨーグルト	28		
牛乳	44	<b>&lt;チュイル&gt;</b>	
ハチミツ	14	グラニュー糖	16
		薄力粉	6
<b>&lt;ソース・ワイルドブルーベリー&gt;</b>		無塩バター	8
グラニュー糖	26	ワイルドブルーベリーピューレ	6
ペクチン	2.5	ピューレフランボワーズ	2
ワイルドブルーベリーピューレ	20	アーモンドアッシュ	8
レモン汁	3		
冷凍ワイルドブルーベリー	140	<b>&lt;ガナッシュ・ブルーベリー&gt;</b>	
リキュールミルティエユ	3	ワイルドブルーベリーピューレ	40
ブルーベリーワイン	3	35%生クリーム	20
		ハローデックス	18
<b>&lt;シガレット&gt;</b>		ミルクチョコレート	120
無塩バター	10	ブルーベリーワイン	6
粉糖	10		
卵白	10	<b>&lt;飾り&gt;</b>	
薄力粉	10	フレッシュブルーベリー	30 粒
抹茶	1.2	フリーズドライブルーベリー	適量
		パラチニット	適量
〔作り方〕 (10 皿分)			
<b>&lt;ウフ・アラ・ネージュ(ムラング・ブルーベリーで)&gt;</b>			
①卵白とグラニュー糖でしっかりとしたメレンゲを作る。			
②ピューレとノンアルコールリキュールを加える。			
③半球のモールドにメレンゲを詰め、蒸し器で12分くらい蒸し、冷めたら型から外す。			

**<ワイルドブルーベリーフローズン>**

- ①すべての材料をフードプロセッサーでまわし、冷凍しておく。
- ②盛り付けのときに再びフードプロセッサーにかける。

**<ソース・ワイルドブルーベリー>**

- ①グラニュー糖とペクチンを合わせる。
- ②鍋にピューレ、レモン汁を入れ軽く温める。
- ③グラニュー糖、ペクチンを加え一度沸かし、ホールを入れ少し煮詰め、酒を入れ少し冷ます。

**<ビスキュイ・ショコラ> (300g 使用)**

- ①全卵、アーモンドプードル、粉糖をしっかり泡立てる。
- ②卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る。
- ③①と②を合わせ、粉とバターをさっくり合わせる。
- ④ドライワイルドブルーベリーを加える。
- ⑤フレキシパンに流し 180℃で 12 分焼成する。

**<チュイル> (40g 使用)**

- ①バターを溶かし、すべての材料を加え、合わせる。
- ②220℃のオーブンで焼成する。
- ③型にのせ、お皿の形に整える。

**<ガナッシュ・ブルーベリー> (160g 使用)**

- ①ブルーベリーピューレ、35%生クリーム、ハローデックスを沸かしてチョコに加え、ガナッシュを作る。
- ②ワインを加え、バーミックスでしっかり乳化させる。

**<シガレット> (15g 使用)**

- ①すべてを合わせる。
- ②絞り袋に入れ、シルパットの上に絞り、160℃で焼成する。

**<盛り付け>**

- ①皿にガナッシュを絞る。
- ②フレッシュブルーベリーとフリーズドライブルーベリーを飾る。
- ③ビスキュイ・ショコラにソース・ワイルドブルーベリーの汁をしみこませ、皿にのせる。
- ③溝にソースのブルーベリーを詰め、チュイルをのせる。フローズン・ウフアラネージュと重ねる。
- ④パラチニットを溶かし、渦巻状に絞り、フリーズドライの粉末をかけたものをのせる。
- ⑤シガレットとブルーベリーを飾り、フリーズドライを軽くつぶし、皿に振りかける。
- ⑥ソースブルーベリーの実を載せる。