



## 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  
 (横)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	もりた わたる		性別	男 ・ 女	年齢	31才
お名前	森田 航					
ふりがな	かぶしきがいしゃ					
勤務先	株式会社 ホテルグランパシフィック					
部署名	ペストリー	役職名	一級社員			
コンテストを知ったきっかけ	・DM                      ・ホームページ                      ・紹介(上司や同僚) ・新聞/雑誌(名称:café sweets)                      ・その他( )					
コンテストに応募した理由	美味しいブルーベリーのお菓子を作ってみたかったので今回応募させていただきました。					
レシピのアピールポイント	ブルーベリーの繊細な味を表現するために、生地などは使用せず、全体的に滑らかでフレッシュな印象になるようにグラスをまとめました。ギモーヴ、ジュレ、クレーム、ムース、コンフィチュールの5つの形で構成し、ラベンダーで爽やかさを引き立てて、赤ワインで奥行きを出し、ココナッツを全体のクッション的な役割で配置し、ブルーベリーの味がストレートに伝わるように心掛けました。					

〔部門〕 ○をつけて下さい。

ベーカリー部門

デザート部門

〔作品名〕

Verrine myrtille CoCo (ヴェリンヌ・ミルティエユ・ココ)

〔作品の大きさ〕

(長×幅×高) 口径 5.5cm x 7.5cm のグラス

〔ワイルドブルーベリー

配合量〕

29.6%

〔作業時間〕

(前日作業時間) 時間+(当日作業時間) 時間=(合計) 時間

〔希望販売価格〕

約 ¥ 550



〔材料〕				
＜ブルーベリーのギモーヴ＞		(g)	＜ココナッツのゼリー＞	(g)
ゼラチン(溶かしたもの)	10		ココナッツピューレ	300
トレモリン	35		マリブ	30
ワイルドブルーベリージュース	15		ゼラチン	3
ワイルドブルーベリーパウダー	5			
ワイルドブルーベリージュース	45		＜ブルーベリーのクレーム＞	
トレモリン	25		ワイルドブルーベリーピューレ	250
グラニュー糖	70		卵黄	30
パラチニット	75		グラニュー糖	30
ワイルドブルーベリーピューレ	70		コーンスターチ	10
			ゼラチン	1
＜ワイルドブルーベリーのゼリー＞			クリームチーズ	100
水	264		レモン汁	10
白ワイン	120			
ワイルドブルーベリージュース	96		＜ブルーベリーのコンフィチュール＞	
グラニュー糖	48		ワイルドブルーベリー	150
ゼラチン	8.4		グラニュー糖	30
ワイルドブルーベリーリキュール	9.6		グラニュー糖	10
レモン汁	6		ペクチン	2
			ラベンダー	0.5
＜ワイルドブルーベリーのムース＞			ミントの葉	5枚
ワイルドブルーベリーピューレ	88		レモン汁	10
バニラ棒	1/5本			
卵黄	44		＜サングリアソース＞	
グラニュー糖	22		グラニュー糖	36
ゼラチン	6		赤ワイン	300
ワイルドブルーベリーピューレ	60.5		ハチミツ	24
ワイルドブルーベリーリキュール	44		シナモン	2/3本
40%生クリーム	165		レモンピール	1/2個
水	7.7		ゼラチン	3
ブルーベリージュース	16.5		ワイルドブルーベリー	35粒
グラニュー糖	60.5			
卵白	33		＜ギモーヴ 仕上げ用＞	
			粉糖	150
			コーンスターチ	150
			ワイルドブルーベリーパウダー	20

**【作り方】**

**<ワイルドブルーベリーのギモーヴ>**

- ①ゼラチンを水でふやかし、湯煎で溶かす。
- ②トレモリン、ワイルドブルーベリージュース、ワイルドブルーベリーパウダーをボウルに入れ、①を加えて立てる。
- ③ワイルドブルーベリージュース、トレモリン、グラニュー糖、パラチニット、ワイルドブルーベリーピューレを火にかけ、112℃まで温める。
- ④②がメレンゲ状になったら③を加えて立てる。
- ⑤ボリュームが出てきたら、粉糖、コーンスターチ、ワイルドブルーベリーパウダーを混ぜたものを振ったシートの上に出し、1cm角にカットする。

**<ワイルドブルーベリーのゼリー>**

- ①水、グラニュー糖を温め、水でふやかしたゼラチンを加えて溶かす。
- ②粗熱が取れた①に白ワイン、ワイルドブルーベリージュース、ワイルドブルーベリーリキュール、レモン汁を加える。

**<ココナッツのゼリー>**

- ①ココナッツピューレを適量温め、水でふやかしたゼラチンを加えて溶かす。
- ②粗熱の取れた①に残りのココナッツピューレ、マリブを加える。

**<ワイルドブルーベリーのクレーム>**

- ①鍋にワイルドブルーベリーを入れて加熱する。
- ②ボウルに卵黄とグラニュー糖、コーンスターチを入れて混ぜる。
- ③①が沸いたら②に注いで混ぜ、再び鍋に戻し入れる。
- ④かき混ぜながらフツフツした状態になるまで火を入れる。火からおろして、水でふやかしたゼラチンを加えて裏漉しする。
- ⑤冷めたらクリームチーズを加えてパーミックスをかけ、レモン汁を加える。

**<ワイルドブルーベリーのジャム>**

- ①ワイルドブルーベリー、グラニュー糖、ラベンダー、ミントの葉をあわせ、ワイルドブルーベリーの果肉が残る程度にパーミックスをかける。
- ②①を鍋に移して沸騰するまで加熱し、火で止め、グラニュー糖、ペクチンを混ぜ合わせたものに加えよく混ぜる。
- ③再度、沸騰するまで加熱し、粗熱が取れたらレモン汁を加える。

**<ワイルドブルーベリーのムース>**

- ①鍋にワイルドブルーベリーピューレと割ってこそげたバニラの種子とさやを入れ、沸騰直前まで加熱する。

②ボウルに卵黄とグラニュー糖を加えてホイッパーですり混ぜ、①を注いで合わせる。鍋に戻し入れ、かき混ぜながら、とろみがつくまで火を入れる。水でふやかしたゼラチンを加えて混ぜる。

③②を裏漉しし、冷めたらワイルドブルーベリーピューレ、ワイルドブルーベリーリキュールを加えて混ぜる。

④鍋に水、ワイルドブルーベリージュース、グラニュー糖を入れて 117℃まで加熱する。

⑤卵白を 7 分立てにして、④を少量ずつ加えながら泡立て続け自然に冷ます。

⑥生クリームを 7 分立てにし、少量を③のボウルに加えてなじませたら残りの生クリームに加え、なじませる。

⑦⑤に⑥を適量加え、さっくりと混ぜ合わせる。残りの⑥を加えて全体をムラなく、さっくりと混ぜ合わせる。

④鍋に水、ワイルドブルーベリージュース、グラニュー糖を入れて 117℃まで加熱する。

⑤卵白を 7 分立てにして、④を少量ずつ加えながら泡立て続け自然に冷ます。

⑥生クリームを 7 分立てにし、少量を③のボウルに加えてなじませたら残りの生クリームに加え、なじませる。

⑦⑤に⑥を適量加え、さっくりと混ぜ合わせる。残りの⑥を加えて全体をムラなく、さっくりと混ぜ合わせる。

#### <サングリアソース>

①グラニュー糖、ハチミツを鍋に入れ、加熱して溶かす。

②薄いキャラメル色になったら火を止め、赤ワインを少量ずつ加え、シナモン、レモンピールを加え煮詰める。

③水でふやかしたゼラチンを加え、ワイルドブルーベリーの粒の入ったボウルに漉しながら加え、ワイルドブルーベリーを潰さないように冷ます。

④半球状のフレキシパンに③のワイルドブルーベリーを 2 粒ずつ入れ、サングリアソースをワイルドブルーベリーが隠れる程度に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

#### <仕上げ>

①ワイルドブルーベリーのゼリーを口径 5.5cm 高さ 7cm のグラスに流し、冷蔵庫で冷やし固める。

- ②ココナッツのゼリーを①に流し、冷蔵庫で冷やし固める。
- ③ワイルドブルーベリーのクレームを②に流し、冷蔵庫で冷やし固める。
- ④ワイルドブルーベリーのジャムを③に入れ平らにして冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤ワイルドブルーベリーのムースを④の上に適量絞り入れ、サングリアソースを入れ、再度適量絞り入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑥ココナッツのゼリーを⑤流し、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑦ワイルドブルーベリーのジャムとサングリアソースを 1:1 で合わせたものを適量流し、ワイルドブルーベリーのギモーヴをのせて、ミントを添える。