



## 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	おおひら まきこ		性別	男 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 女	年齢	35才
お名前	大平 真紀子					
ふりがな						
勤務先	ホテル ザ・マンハッタン					
部署名	製菓課ペストリー	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	ワイルドブルーベリーの味が思いのほか濃く美味しくて、ぜひこれを生かしたケーキを作りたいと思いました。					
レシピのアピールポイント	レモンクリームの酸味とワイルドブルーベリーの酸味と秋らしい栗の組み合わせです。					



〔材料〕 (20ヶ分)			
<b>&lt;ワイルドブルーベリータルト&gt;</b>		<b>(g)</b>	<b>&lt;レモンクリーム&gt;</b>
			<b>(g)</b>
シュクレ	250	レモン汁・皮	1.5 個分
A	ダイヤモンド	350	水
	ワイルドブルーベリーコンフィ	200	グラニュー糖
B	ホワイトラム	30	無塩バター
	ワイルドブルーベリーピューレ	30	ドライワイルドブルーベリー
		A	全卵
			卵黄
<b>&lt;カバー用ペースト&gt;</b>		<b>(g)</b>	
マロンペースト	300		
ワイルドブルーベリーペースト	70	<b>&lt;ワイルドブルーベリーレアチーズ&gt;</b>	<b>(g)</b>
		ワイルドブルーベリーピューレ	130
<b>&lt;シャンティクリーム&gt;</b>		<b>(g)</b>	卵黄
			60
38%生クリーム	30	クリームチーズ	400
グラニュー糖	3	ワイルドブルーベリーペースト	20
		ゼラチン	10
<b>&lt;ワイルドブルーベリーコンフィ&gt;</b>		<b>(g)</b>	38%生クリーム
			300
A	冷凍ワイルドブルーベリー	100	A
	グラニュー糖	40	グラニュー糖
			水
B	グラニュー糖	10	
	ペクチン	2	<b>&lt;ワイルドブルーベリーピューレ&gt;</b>
	サワークリーム	5	冷凍ワイルドブルーベリー
	レモン汁	2	グラニュー糖
	シナモンパウダー	少々	水
	無塩バター	5	レモンジュース
	サワークリーム	5	クレームドカシス
	レモン汁	2	38
<b>&lt;飾り用(1個あたり)&gt;</b>		<b>(g)</b>	
ラフティースノー	少々		
枝つきグロゼイユ	2		
ドライワイルドブルーベリー	1		
レモングラス	少々		
<b>〔作り方〕</b>			
<b>&lt;ワイルドブルーベリータルト&gt;(直径 7cm x 1.5cm リング型使用)</b>			
①シュクレは 2mm にのし、ピケして、リング型で抜く。			
②A をやわらかくなるまで混ぜ、①の型の中に絞り 170℃のオーブンで約 20 分焼成する。			

③焼き上がりに B を刷毛でぬり冷ます。

#### <レモンクリーム>

①レモンの皮をすりおろし、グラニュー糖に加えておく。

②A をボールでほぐし、水、レモン汁を入れて裏ごす。

③①と②をあわせ湯煎にかけてホイッパーで混ぜながら 80℃まで熱を入れ、無塩バターを加えて冷ます。

#### <カバー用ペースト>

①マロンペーストにワイルドブルーベリーを加え合わせる。

②冷蔵庫で少しペーストを冷ましておく。

#### <ワイルドブルーベリーレアチーズ>

①A を沸騰させて卵黄に加え、湯煎で 80℃まで温め、ミキサーでポンプを作る。

②ゼラチンを冷水で戻し、湯煎で温めたワイルドブルーベリーピューレの中に入れて溶かし、裏漉す。

③クリームチーズをほぐし、ワイルドブルーベリーペーストを加え、ダマのないようにあわせ、②を少しずつ加えなめらかに合わせる。

④③に 8 分立てにした生クリームを加え、ポンプも加え軽く合わせる。

#### <ワイルドブルーベリーコンフィ> ※下処理しておく

①A を前日に合わせておく。

②A と B を鍋に入れ、沸騰させる。

③②に無塩バターを加え、冷蔵庫で一日味をなじませる。

#### <ワイルドブルーベリーピューレ> ※下処理しておく

①A を前日に合わせておく。

②A を鍋に入れ、沸騰させる。

③②にクレームドカシスを加え、ミキサーにかけてピューレ状にし、冷蔵庫で一日味をなじませる。

#### <ワイルドブルーベリーペースト> ※下処理しておく

①材料をすべて鍋に入れ、沸騰させる。

②①をミキサーにかけピューレ状にし、鍋に戻し 5 分弱煮つめる。

③冷まして冷蔵庫で一日味をなじませる。

#### <組み立て>

①直径 4.5cm x 高さ 4.5cm のポンプ型の 7 分目までワイルドブルーベリーレアチーズを流し、スプーンで中心をくぼませる。

- ②くぼみの中にレモンクリームを流し、その上にドライワイルドブルーベリーを敷き詰め、その上にワイルドブルーベリーレアチーズを流して、表面を平らにパレットナイフでならす。
- ③冷蔵庫で冷やし固め、型から抜いておく。
- ④ワイルドブルーベリータルトの上にシャンティーを絞り③を上におく。
- ⑤ビニールシートの上に1個約20gに丸めたカバー用ペーストを置き、直径8cm位につぶし、④のムースの部分に2枚張り、余分な部分をカットする。
- ⑥⑤の表面にラフティースノーを軽くふり、枝つきグロゼイユ、ドライワイルドブルーベリー、レモングラスを飾る。