



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: 経歴年数を問わず、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	そばじま てるゆき		性別	男 ・ 女	年齢	36才
お名前	傍島 輝行					
ふりがな	ゆうげんがいしゃ まるたやようがしてん					
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	<input checked="" type="checkbox"/> DM ・ホームページ ・紹介(上司や同僚) <input type="checkbox"/> 新聞/雑誌(名称:) ・その他(PCG, ガトー)					
コンテストに応募した理由	普段会社では使っていない食材で興味を持ち試食してみたところ、おもしろい味だと感じ、いろいろな菓子に応用できると思い、又会社の後輩にも刺激され腕を試すいい機会だと思い応募しました。					
レシピのアピールポイント	今の季節がら、月見をイメージして作りました。アングレーズソースとパッションソースで月見、グラッセの中央をへこませ臼のイメージにしました。ブルーベリーの味をいろいろな食感で表現したくて、春巻きの皮を使ったり、ゼリーを凍らせたりしておもしろい食感にしました。味も単調にならないように、ソース・クリーム類を多く作り、いろいろ楽しめるようにしました。					

〔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〕 Moon light (月光)	
〔作品の大きさ〕 (長×幅×高) 30cm x 20cm x 4cm	〔ワイルドブルーベリー 配合量〕 22%
〔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 ¥ 945
	

〔材料〕 8人前				
<ブルーベリーのコンポート>		(g)	<フィリング用ガナッシュ>	(g)
ワイルドブルーベリー	300		ブルーベリーコンポートのペースト状	55
ブルーベリーリキュール	50		生クリーム(35%)	20
ミネラルウォーター	260		スイートチョコレート	75
オレンジの皮	6		バター	18
ナツメグ	0.2		春巻きの皮	8枚
クローブ	0.2			
コリアンダー	0.2		<パッションソース>	(g)
			パッションピューレ	10
<ブルーベリーゼリー>		(g)	グラニュー糖	5
コンポートの煮汁	100			
パールアガー	7		<バルサミコ酢ソース>	(g)
グラニュー糖	6		バルサミコ酢	20
ブルーベリーのコンポート	45		水あめ	12
			グラニュー糖	17
<ブルーベリーのグラッセ>		(g)		
卵黄	80		<アングレーズソース>	(g)
グラニュー糖	40		卵黄	5
トレハロース	10		グラニュー糖	6
ブルーベリーコンポートのペースト状	200		牛乳	30
生クリーム(35%)	260			
ブルーベリーリキュール	40		<ブルーベリークリーム>	(g)
			生クリーム(40%)	67
			ブルーベリーのコンポート煮汁	7

〔作り方〕	
<ワイルドブルーベリーのコンポート>	
①鍋にブルーベリーリキュール、ミネラルウォーター、オレンジの皮を入れて溶かし、アルコール分を飛ばす。	
②ワイルドブルーベリー、ナツメグ、クローブ、コリアンダーを入れ、少し柔らかくなるまで煮て、さましておく。	
<ブルーベリーゼリー>	
①ボールにパールアガーとグラニュー糖を入れてよく混ぜておく。	
②鍋にブルーベリーのコンポートの煮汁を入れて軽く沸かし、①を入れよく溶かしてピラミッド型に流し入れ、ブルーベリーのコンポートを入れ冷凍する。	

<ブルーベリーのグラッセ>

- ①ブルーベリーのコンポートの実だけをフードプロセッサーでペースト状にする。
- ②生クリームにブルーベリーリキュールを入れて6分立てにする。
- ③ボールに卵黄を入れ軽くほぐし、グラニュー糖、トレハロースをいれよくすり混ぜる。
- ④加熱してとろみをつけて、ブルーベリーのペースト、6分立てにした生クリームと合わせ、直径4cm、高さ2cmのフレキシパンの裏を利用して、セルクルを置き、ふちまで注ぎ冷凍する。

<フィリング用ガナッシュ>

- ①バターを室温に戻しておく。
- ②ボールにスイートチョコレートを入れ溶かす。
- ③生クリームを沸かし、スイートチョコレートの中に徐々に入れていき完全に乳化させる。
- ④フードプロセッサーでペースト状にしたブルーベリー、バターを混ぜ室温に冷ましておく。

<パッションソース>

- ①鍋にパッションピューレ、グラニュー糖を入れ沸かし、冷ましておく。

<バルサミコ酢ソース>

- ①鍋にバルサミコ酢、水あめ、グラニュー糖を入れ沸かし、冷ましておく。

<アングレーズソース>

- ①ボールに卵黄とグラニュー糖をいれ白っぽくなるまですり混ぜる。
- ②鍋に牛乳、グラニュー糖の一部を入れ溶かす。
- ③①の中に牛乳を入れ加熱してとろみをつけて漉し、冷ましておく。

<ブルーベリークリーム>

- ①生クリームにブルーベリーのコンポートの煮汁をいれ、6分立てにして冷蔵しておく。

<チョコレートの春巻き包み>

- ①春巻きの皮にフィリング用ガナッシュを絞り、春巻きのように包み成形して170℃のオーブンで20分弱焼き上げる。

<盛り付け>

- ①バルサミコ酢ソースを流し、焼きあがったチョコレートの春巻き包みを置く。上にもソースをかける。
- ②アングレーズソースを丸く流し、中央にパッションソースを流し、お月見風にする。
- ③アングレーズソースの上にブルーベリーのグラッセを置き、凹みの中にブルーベリーのコンポートを忍ばせる。ブルーベリークリームを立て直し、コンポートを隠すように乗せる。
- ④提供する直前にブルーベリーのゼリーを置く。
- ⑤お皿の両端にココアを振り完成。