

自由課題レシピ		発表部門	発表番号	受付番号	養成施設名	東日本製菓技術専門学校	
		和菓子	107-1	107-1	氏名	中西胡桃	
発表作品の菓銘	雨過天晴				菓子完成図 (カラーイメージを枠内に自筆する PCソフト等使用不可)		
菓銘の説明	雨が降った後に空が晴れ、虹が架かる様子を表した製品						
品名	材料	重量(g)・容量(ml)	価格(円)	<p>発表作品の製造法</p> <p>《白並餡》</p> <ol style="list-style-type: none"> ①サワリに水・グラニュー糖を入れ、沸騰させる ②白生餡を加え、並餡の固さに練り上げる <p>《小豆こし並餡》</p> <ol style="list-style-type: none"> ①サワリに水・グラニュー糖を入れ、沸騰させる ②小豆生餡を加え、並餡の固さに練り上げる <p>《浮島》</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ボウルに卵黄・白並餡・上白糖50gを加えて混ぜる ②別のボウルに卵白を入れ、上白糖20gを加え腰の強いメレンゲを作る ③①に②のメレンゲを少量加えて良く混ぜ、残りを加え泡が消えない程度に軽く混ぜる ④上新粉と薄力粉を加え、さっくりと混ぜ合わせる ⑤セパレート紙を敷いた羊羹舟に生地を流して20分蒸す <p>《小豆きんとん》</p> <ol style="list-style-type: none"> ①手鍋に水と粉末寒天を入れて沸騰させる ②グラニュー糖を加え沸騰させる ③餡を加え、煮詰め重量まで煮詰める ④消火し、ピュアトースを加える ⑤浮島の入った羊羹舟に流し入れる <p>《淡雪羹》</p> <ol style="list-style-type: none"> ①手鍋に水と粉末寒天を入れ、沸騰させる ②グラニュー糖とトレハロースを加え沸騰させ、煮詰める ③重量まで煮詰めたら消火してピュアトースを加える ④ボウルに卵白を入れ、メレンゲを作る ⑤④の中に③を少しずつ加えながら混ぜ、全てが混ざったら羊羹舟に流して冷蔵庫で固化させる 			
白並餡	白生餡 グラニュー糖 水	300g 180g 150g	180.0 24.3 0.0				
小豆こし並餡	小豆生餡 グラニュー糖 水	350g 210g 175g	280.0 28.4 0.0				
浮島	鶏卵 上白糖 白並餡 上新粉 薄力粉	1個 35g 150g 12g 3.5g	20.0 6.0 64.5 4.0 0.5 (2.9)				
小豆きんとん	粉末寒天 水 グラニュー糖 小豆こし並餡 ピュアトース	1g 125g 25g 250g 12.5g	4.3 0.0 4.3 137.5 3.5 (2.9)				
淡雪羹	粉末寒天 水 グラニュー糖 トレハロース ピュアトース 卵白	4g 175g 125g 50g 20g 20g	17.2 0.0 16.9 205.6 5.6 20.0 (8.0)				
※和菓子部門は「指定素材」の総使用量(およその)%を記入すること。(仕上げ・飾り部分は除く)		指定素材: 餡				総使用量(加糖餡)	44%
合計(材料費は、実施要領で指定する自由課題の原価までとする。)		発表作品の単価(1個/円)		30.5円			
*基本材料・指定素材については以下の価格(消費税抜き)で統一し消費税抜きで計算・記入すること。		(1) 基本材料		(2) 指定素材			
		①薄力粉 140円/kg		①小豆 1,000円/kg			
		②グラニュー糖 135円/kg		②小豆生餡 800円/kg			
		③鶏卵 20円/個		③白生餡 600円/kg			
		④ザラメ糖 270円/kg		④粒生餡 600円/kg			
		⑤上白糖 170円/kg					
		⑥水飴 400円/kg					
				器具・機材(器具備品リストにあるもので作業会場で借りるもの)			
				ボウル2(1個) 電子はかり(5kg)			
				ボウル3(1個) 電気式ボイラー			
				ボウル4(1個) ガス蒸し器			
				ボウル5(1個) 急速冷却装置			
				取板 冷蔵庫			
				片手鍋(1個) カセットコンロ			
				網(1個)			
				砂糖篩			
				さわり			

自由課題レシピ		発表部門	発表番号	受付番号	養成施設名	東日本製菓技術専門学校
		和菓子	107-2	107-2	氏名	中西胡桃
発表作品の菓銘	発表作品の製造法				菓子完成図 (カラーイメージを枠内に自筆する PCソフト等使用不可)	
菓銘の説明	<p>《錦玉》</p> <p>①手鍋に水と粉末寒天を入れ、沸騰させる ②グラニュー糖を加え沸騰させ、重量まで煮詰める ③火を止め、ピュアトースを加える ④少し熱を抜いてから、細かく刻んだレモン皮を加えよく混ぜる ⑤レモン果汁を加え軽く混ぜ、羊羹舟に流し入れ冷蔵庫で固化させる</p> <p>《上南羹》</p> <p>①手鍋に水と粉末寒天を入れ、沸騰させる ②グラニュー糖を加え、沸騰させる ③重量まで煮詰めたら消火してピュアトースを加える ④上南粉に少しずつ③を加えながら、ホイッパーで混ぜる ⑤④を4等分してそれぞれを紫・緑・黄・赤に着色し、蒸枠に順番に流して固める</p> <p>《仕上げ》</p> <p>①型から取り出し寸法に切り分け、クリームチーズ製の雲と上南羹製の虹を配して仕上げる</p>					
品名	材料	重量(g)・容量(ml)	価格(円)	断面図 (カラーイメージを枠内に自筆する PCソフト等使用不可)		
錦玉	粉末寒天 水 グラニュー糖 ピュアトース レモン皮 レモン果汁	3.8g 200g 225g 10g 3g 10g	16.4 0.0 30.4 2.8 2.7 19.6 (4.5)			
上南羹	粉末寒天 水 グラニュー糖 ピュアトース 上南粉	7.5g 350g 400g 30g 40g	32.3 0.0 54.0 8.4 151.6 (6.8)			
練切り餡	白並餡 水(イ) 白玉粉 水(ロ)	200g 60g 7.7g 11.4g	86.0 0.0 7.5 0.0 (0.9)			
仕上げ	クリームチーズ	60g	97.8 (1.9)			
※和菓子部門は「指定素材」の総使用量(およその%)を記入すること。(仕上げ・飾り部分は除く)						
指定素材：餡	総使用量(加糖餡)					
合計(材料費は、実施要領で指定する自由課題の原価までとする。)						
*基本材料・指定素材については以下の価格(消費税抜き)で統一し、消費税抜きで計算・記入すること。						
(1) 基本材料		(2) 指定素材				
①薄力粉	140円/kg	①小豆	1,000円/kg			
②グラニュー糖	135円/kg	②小豆生餡	800円/kg			
③鶏卵	20円/個	③白生餡	600円/kg			
④ザラメ糖	270円/kg	④粒生餡	600円/kg			
⑤上白糖	170円/kg					
⑥水飴	400円/kg					
発表作品の単価(1個/円)						
				器具・機材(器具備品リストにあるもので作業会場で借りるもの)		
				ボウル2(1個) 電子はかり(5kg) ボウル3(1個) 電気式ボイラー ボウル4(1個) ガス蒸し器 ボウル5(1個) 急速冷却装置 取板 冷蔵庫 片手鍋(1個) カセットコンロ 網(1個) 砂糖篩 さわり		