

自由課題レシピ

発表部門

発表番号

受付番号

養成施設名

辻製菓専門学校

和菓子

108

108

氏名

藤田 莉緒

発表作品の菓銘 **雪中梅**

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
厳しい冬の雪の中、まるで春のおとずれを教えてくれるかのように懸命に咲く梅の花を表現しました。

(白漉し餡)
1. 鍋にグラニュー糖を入れ沸騰させる。
2. 沸騰したら白生餡を加え、並餡になるまで炊き上げて冷ます。

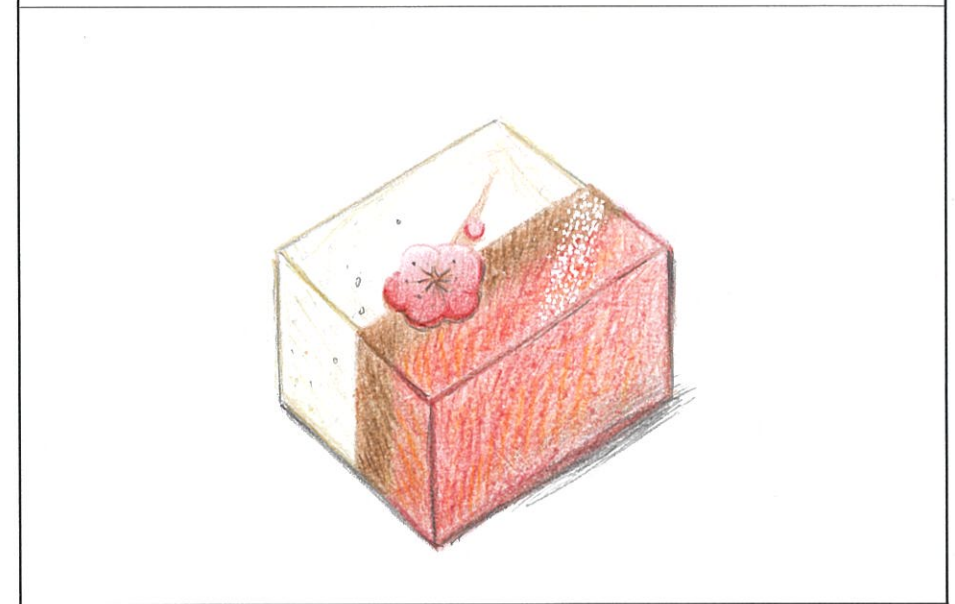
(梅蒸し羊羹)
1. 白漉し餡に上白糖、薄力粉、水溶きした葛粉を加え、混ぜる。
2. 1に梅の甘露煮、色素を加え、均一になるように混ぜる。
3. 蒸し物枠に2を入れ30分蒸す

(黒糖蒸し羊羹)
1. 白漉し餡に黒糖、薄力粉、水溶きした葛粉を加え、混ぜる。
2. 蒸しあがった梅蒸し羊羹の上に流す。
3. 再度蒸し器に入れ15分蒸す

(かるかん生地)
1. 山の芋をすりおろし、上白糖を加え、山の芋のこしをぬいて空気を含ませる。
2. 分量の水を加えてよく混ぜ、かるかん粉を加え混ぜ合わせる。
3. 蒸し上がった黒糖蒸し羊羹の上に流す。
4. 再度蒸し器に入れ20分蒸す

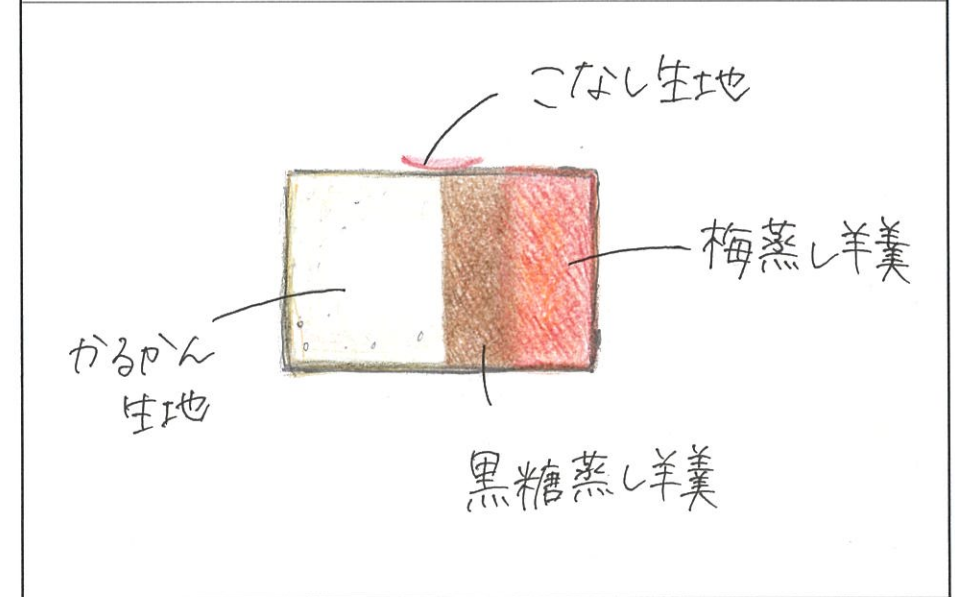
(こなし生地)
1. ボウルの中に白漉し餡と薄力粉を入れ混ぜ合わせる。
2. 蒸籠の中に布巾を敷いて、生地を分け入れ約20分蒸す。
3. 蒸しあがれば、手早くまとめる。
4. まとめた生地を2つに分け、白、赤に着色する。
5. 表面にシロップを塗り、常温で冷ます。
6. 生地が完全に冷めれば、シロップで固さ調節をする。

(仕上げ)
1. 蒸し上げたかるかん、蒸し羊羹の張り合わせをカットする。
2. 赤と白のこなしを張り合わせて伸ばし、梅型で抜く。
3. 1に焼き印、みじん粉、こなしで仕上げる。



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)

品名	材料	重量(g)・容量(ml)	価格(円)
記入例：白並餡	白生餡	500g	300
白漉し餡	白生餡	600g	360
	グラニュー糖	360g	49
梅蒸し羊羹	白漉し餡	500g	0
	上白糖	95g	17
	薄力粉	30g	5
	葛粉	15g	73
	水	75ml	0
	梅の甘露煮	70g	24
	食用色素(本紅)	適量	0
黒糖蒸し羊羹	白漉し餡	360g	0
	黒糖	70g	42
	薄力粉	20g	3
	葛粉	10g	48
	水	60ml	0
かるかん生地	山の芋	140g	280
	上白糖	280g	48
	水	70ml	0
	梅酒	70ml	35
	かるかん粉	160g	135
	イスパタ	2g	2
こなし生地	白漉し餡	100g	0
	薄力粉	10g	2
仕上げ用	みじん粉	5g	4



※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) 46%

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	

合計1127円

発表作品の単価 (1個/円) 57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1 冷蔵庫
- ボウル2 冷凍庫
- ボウル3 取り板
- ボウル4 電気式ボイラー
- ボウル5 ガス蒸し器
- ボウル6 急速冷却装置(ショックフリーザー)
- バット角 カセットコンロ
- 電子はかり(2kg)