

自由課題レシピ

発表部門

和菓子

発表番号

105-1

受付番号

105-1

養成施設名

東日本製菓技術専門学校

氏名

小林 梨菜

発表作品の菓銘	桃源郷			
菓銘の説明	桃林に囲まれた平和で豊かな別天地を表現した製品			
品名	材料	重量(g)・容量(ml)	価格(円)	
白並餡	白生餡 グラニュー糖 水	500g 300g 250g	300.0 40.5 0.0	
浮島	鶏卵 上白糖 白並餡 上新粉 薄力粉	3個 105g 450g 36g 10.5g	60.0 13.7 225.0 12.0 1.5 (10.5)	
桃水まんじゅう	露草 グラニュー糖 トレハロース 桃ジュース	50g 118g 25g 375g	162.5 16.0 102.8 347.5 (26.0)	
羊羹	粉末寒天 グラニュー糖 白並餡 ピュアトース 水	3g 135g 275g 15g 200g	12.9 18.3 137.5 4.2 0.0 (6.6)	
桃ゼリー	カラギーナン グラニュー糖 水 桃リキュール 桃(缶詰)	6g 25g 113g 10g 112g	30.9 3.4 0.0 21.5 161.3 (9.8)	

発表作品の製造法

白並餡  
①手ぼうずに水、グラニュー糖を入れ、沸騰させる  
②白生餡を加えて、並餡の固さに練り上げる

浮島  
①ボウルに卵黄と卵白を別々にし、卵黄に白並餡、上白糖を50g加えて混ぜる  
②卵白に上白糖を20g加え、しっかりしたメレンゲを作る  
③①にメレンゲを半分加え、よく混ぜてから残りのメレンゲを加える  
④上新粉と薄力粉を加え、さっくりと混ぜる  
⑤型に流して10分蒸す

桃水まんじゅう  
①グラニュー糖、トレハロース、露草を混ぜ、桃ジュースで溶き混ぜる  
②鍋に入れ煮詰める  
③型に絞り入れ、冷やし固める

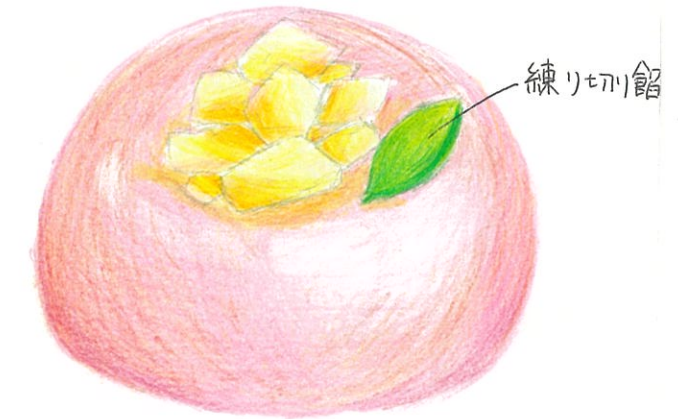
羊羹  
①鍋に水、粉末寒天を入れ、沸騰させる  
②グラニュー糖、を加え溶かす  
③白並餡、ピュアトースを加えて煮詰める  
④ピンク色に着色し、熱を抜く

桃ゼリー  
①鍋にグラニュー糖、カラギーナンを入れ混ぜる  
②水を入れ、沸騰させる  
③桃(缶詰)を小さめの角切りにする  
④③と桃リキュールを合わせ②を加え、混ぜる

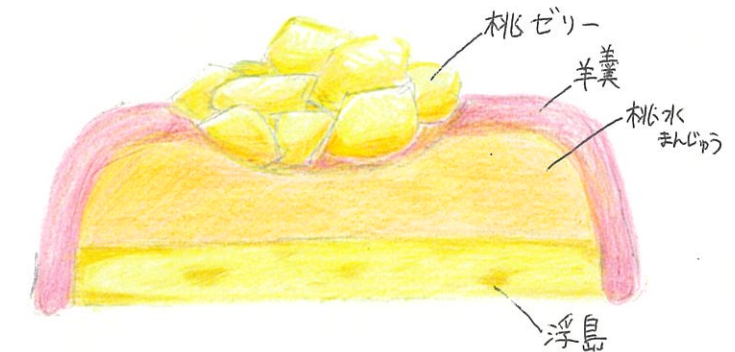
練り切り餡  
①白玉粉を水(口)で溶き、10分蒸す  
②鍋に水、グラニュー糖を入れ、沸騰させる  
③白生餡を入れ、中火取り餡の硬さにする  
④①を入れ、さらに練る  
⑤着色料で緑に着色する

仕上げ  
①浮島の上に桃水まんじゅうをのせる  
②羊羹を天ぷらする  
③桃ゼリー、型抜きした練り切りをのせる

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)



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)



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)

急速冷却装置 冷蔵庫 冷凍庫  
電気式ボイラー  
カセットコンロ  
ボウル2 ボウル3 ボウル4  
羊かん舟  
砂糖毛篩  
取板  
電子はかり5kg

※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) 50.0%

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)

53.9円



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		105-2		105-2		氏名	小林 梨菜																				
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																											
品名	材料	重量(g)・容量(ml)	価格(円)																								
煉り切り餡	白生餡	300g	180.0																								
	水(イ)	90g	0.0																								
	グラニュー糖	180g	6.3																								
	白玉粉	11.5g	11.1																								
	水(ロ)	16.9g	0.0																								
			(1.0)																								
					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)																						
					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)																						
<p>※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)</p> <table border="1"> <tr> <td>指定素材: 餡</td> <td>総使用量(加糖餡)</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td colspan="3">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。)</td> </tr> </table> <p>*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。</p> <table border="1"> <tr> <td>(1) 基本材料</td> <td>(2) 指定素材</td> </tr> <tr> <td>①薄力粉 140円/kg</td> <td>①小豆 1,000円/kg</td> </tr> <tr> <td>②グラニュー糖 135円/kg</td> <td>②小豆生餡 800円/kg</td> </tr> <tr> <td>③鶏卵 20円/個</td> <td>③白生餡 600円/kg</td> </tr> <tr> <td>④ザラメ糖 270円/kg</td> <td>④粒生餡 600円/kg</td> </tr> <tr> <td>⑤上白糖 170円/kg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>⑥水飴 400円/kg</td> <td></td> </tr> </table>								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。)			(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	
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。)																											
(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)																											