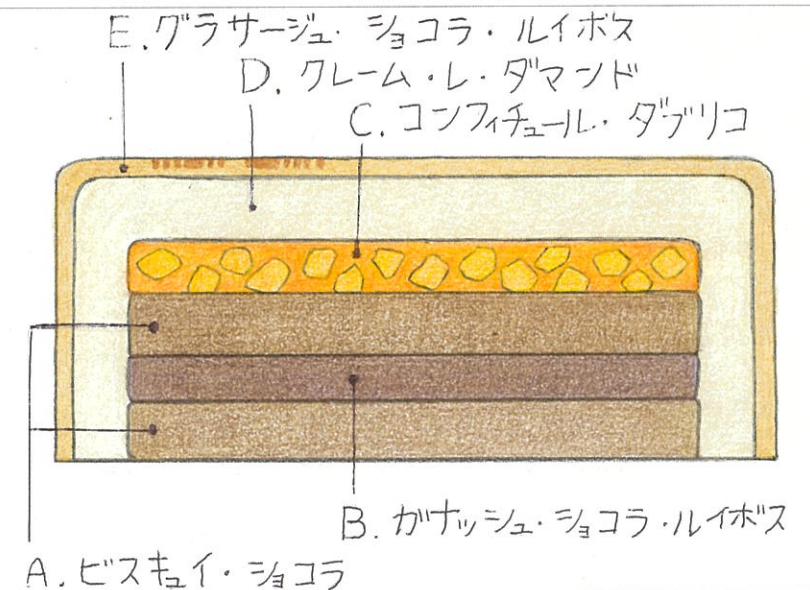


自由課題レシピ

発表部門		発表番号		受付番号		養成施設名	辻製菓専門学校
洋菓子		031-1		036-1		氏名	藤澤 蘭
発表作品のテーマ	Roocot～ルイコット～					発表作品の製造法（作業時間は実施要領に指定する作業時間内とすること）	
作品コンセプト	上品な甘味と爽快感広がるルイボスに特有な酸味を感じるアプリコットがアクセントとなり、同じバラ科のアーモンドが柔らかな風味で全体を包み込んだ作品です。ルイボスティーのリラックス効果とアーモンドの美肌効果で健康的なヘルシー思考の作品に仕上げました。					作品完成図（カラーイメージを枠内に自筆する PCソフト等使用不可） ※洋菓子は直径18cmの円形・高さ15cm（アントルメ+ピース）に収まること	
品名	材料	重量(g)・容量(ml)	価格(円)	<p>A. ビスキュイ・ショコラ</p> <p>① 卵黄にグラニュー糖、きび砂糖を加え人肌程度に温め泡立てる。 ② 卵白にグラニュー糖とトレハロースを加えメレンゲを作る。 ③ ②に①を加え混ぜる。 ④ 薄力粉を加え混ぜる。 ⑤ スイートチョコレートと牛乳を湯煎で55℃まで温め、④に加え混ぜる。 ⑥ プレートに均し、185/200℃のオーブンで13分焼成する。</p> <p>B. ガナッシュ・ショコラ・ルイボス</p> <p>① スイートチョコレートとミルクチョコレートを溶かす。 ② 生クリーム(a)とトリモリンを温めルイボス茶葉に加え、3分間アンフュゼする。 ③ ②を濾し、減った分の分量を計量し22gになるように生クリーム(b)を加える。 ④ ③を再加熱し、アプリコットブランデーを加える。 ⑤ ④を①に加え乳化させる。 ⑥ 泡立てた生クリーム(c)を⑤に合わせる。</p> <p>C. コンフィチュール・ダブリコ</p> <p>① アプリコットピューレと水を沸騰直前まで温める。 ② グラニュー糖とペクチンを合わせ①に加え、沸騰させる。 ③ レモン汁、アプリコットブランデーを②に加える。 ④ 仕上げ用に一部取り、残りに冷凍アプリコットを加える。</p>			
A. ビスキュイ・ショコラ	卵黄	51.5g	20.60				
	グラニュー糖	6.5g	0.87				
	きび砂糖	12.5g	6.25				
	卵白	57g	22.80				
	グラニュー糖	21g	2.83				
	トレハロース	5g	3.00				
	薄力粉	21.5g	3.01				
	スイートチョコレート	20g	46.00				
	牛乳	162g	30.78				
B. ガナッシュ・ショコラ・ルイボス	スイートチョコレート	19.8g	45.54				
	ミルクチョコレート	19.8g	45.54				
	生クリーム35%(a)	20g	22.00				
	トリモリン	1.2g	2.28				
	ルイボス茶葉	0.8g	4.80				
	生クリーム35%(b)	5g	5.50				
	アプリコットブランデー	0.8g	1.20				
	生クリーム35%(c)	40g	44.00				
C. コンフィチュール・ダブリコ	アプリコットピューレ	102g	204.00				
	水	18g	0.00				
	グラニュー糖	39.5g	5.33				
	ペクチンLM	3g	3.60				
	レモン汁	4g	2.40				
	アプリコットブランデー	7g	10.50				
	冷凍アプリコット	100g	120.00				
※洋菓子部門は「指定食材」の総使用量（おおよその）%を記入すること。（仕上げ・飾り部分は除く）							
指定素材：チョコレート	総使用量(%)	119.6g	12.54%				
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チョコレート	2300円/kg				
②グラニュー糖	135円/kg						
③バター	100円/100g						
④牛乳	190円/L						
⑤生クリーム	1,100円/L						
⑥鶏卵	20円/個						
1台分合計		1573.79					



作品断面図（カラーイメージを枠内に自筆する PCソフト等使用不可）
※洋菓子は直径18cmの円形・高さ15cm（アントルメ+ピース）に収まること



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(ステンレス製)×1
- ・ボウル2(ステンレス製)×1
- ・ボウル3(ステンレス製)×1
- ・ボウル4(ステンレス製)×1
- ・ボウル5(ステンレス製)×1
- ・ボウル6(ステンレス製)×1
- ・ボウル7(ステンレス製)×1
- ・バット角(ステンレス製)×2
- ・ゴムベラ(シリコン)×2
- ・取り板(合板)×1
- ・ケーキクーラー×1
- ・ホイッパー(大)×2

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
		洋菓子	031-2	036-2	氏名	藤澤 蘭
発表作品のテーマ	Roocot～ルイコット～			発表作品の製造法（作業時間は実施要領に指定する作業時間内とすること）		作品完成図（カラーイメージを枠内に自筆する PCソフト等使用不可） ※洋菓子は直径18cmの円形・高さ15cm（アントルメ+ピエス）に収まること
作品コンセプト	上品な甘味と爽快感広がるルイボスに特有な酸味を感じるアプリコットがアクセントとなり、同じバラ科のアーモンドが柔らかな風味で全体を包み込んだ作品です。ルイボスティーのリラックス効果とアーモンドの美肌効果で健康的なヘルシー思考の作品に仕上げました。					
品名	材料	重量(g)・容量(ml)	価格(円)	D. クレーム・レ・ダマンド		
D. クレーム・レ・ダマンド	アーモンドミルクピューレ	50g	100.00	D. クレーム・レ・ダマンド		
	牛乳	50g	9.50	① アーモンドミルクピューレ、牛乳、		
	バニラペースト	0.2g	4.80	バニラペーストを合わせ沸騰直前まで温める。		
	ミルクリキュール	2g	7.60	② ミルクリキュールと粉ゼラチンを加える。		
	粉ゼラチン	4g	18.00	③ ホワイトチョコレートを溶かし、		
	ホワイトチョコレート	60g	138.00	プラリネアモンドを合わせたものに②を加え泡立てる。		
	プラリネアモンド	5g	22.50	④ 泡立てた生クリームと③を合わせる。		
	生クリーム35%	165g	181.50	※余りは冷蔵保存しておく。		
E. グラサージュ・ショコラ・ルイボス	水	52.5g	0.00	E. グラサージュ・ショコラ・ルイボス		
	ルイボス茶葉	2g	12.00	① 板ゼラチンをふやかしておく。		
	生クリーム38%	16g	17.60	② 沸騰した水をルイボス茶葉に加え、3分間アンフュゼし、		
	トレハロース	11g	6.60	茶葉を漉す。		
	水あめ	7g	7.00	③ 生クリーム、トレハロース、水あめを沸かし、		
	板ゼラチン	2g	9.00	②を加えて再加熱する。		
	ホワイトチョコレート	91g	209.30	④ ③にゼラチンを加え、		
	濃縮コーヒーエッセンス	0.3g	4.80	溶かしたホワイトチョコレートを合わせ乳化させる。		
				⑤ 冷蔵庫で一晩保存する。		
				⑥ 使用前に20℃に調温する。		
				⑦ 一部を取り濃縮コーヒーエッセンスと混ぜ合わせる。		
F. 飾り(a) (アプリコットの花)	クリーム・レ・ダマンド	10g	0.00	F. 飾り(a) (アプリコットの花)		
	カカオバター	1g	34.00	① 一晩冷蔵庫保存したDを		
	カカオバターモカ	0.05g	0.17	ほぐして絞り袋に入れ、花を絞り冷凍する。		
	カカオバター赤	0.03g	0.10	② カカオバター、カカオバターモカ、カカオバター赤、		
	パールパウダーオレンジ	0.005g	0.10	パールパウダーを溶かし、①に吹き付けて冷凍する。		
※洋菓子部門は『指定食材』の総使用量（おおよその）%を記入すること。（仕上げ・飾り部分は除く）						
指定素材：チョコレート	総使用量 (%)	119.6g	12.54%			
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チョコレート2300円/kg					
②グラニュー糖 135円/kg						
③バター 100円/100g						
④牛乳 190円/L						
⑤生クリーム 1,100円/L						
⑥鶏卵 20円/個						
1台分合計			1573.79			
				作品断面図（カラーイメージを枠内に自筆する PCソフト等使用不可） ※洋菓子は直径18cmの円形・高さ15cm（アントルメ+ピエス）に収まること		
				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)		
				<ul style="list-style-type: none"> ・ホイッパー(小)×2 ・タミ(ふるい)×1 ・バソワール(柄付きザル)×1 ・電子はかり×1 ・タミ(茶漉し)×1 ・卓上ミキサー×1 ・片手鍋1×1 ・片手鍋2×1 ・両手鍋×1 ・計量カップ1000cc×1 ・まな板×1 ・シルパット1×1 ・めん棒×1 ・急速冷却装置(ショックフリーザー) 		

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		
		洋菓子	031-3	036-3	氏名	藤澤 蘭		
発表作品のテーマ	Roicot～ルイコット～			発表作品の製造法（作業時間は実施要領に指定する作業時間内とすること）		作品完成図（カラーイメージを枠内に自筆する PCソフト等使用不可） ※洋菓子は直径18cmの円形・高さ15cm（アントルメ+ピエス）に収まること		
作品コンセプト	上品な甘味と爽快感広がるルイボスに特有な酸味を感じるアプリコットがアクセントとなり、同じバラ科のアーモンドが柔らかな風味で全体を包み込んだ作品です。ルイボスティーのリラックス効果とアーモンドの美肌効果で健康的なヘルシー思考の作品に仕上げました。			<p>飾り (b) (枝)</p> <p>① ホワイトチョコレートとカカオバターを溶かし、テンパリングする。 ② ①を絞り袋に入れココアパウダーの上に絞る。</p> <p>飾り (c) (おしべ、葉)</p> <p>① ホワイトチョコレートとカカオバターを溶かし、テンパリングする。 ② OPPシートに乗せペーニューで模様を付け、形を作る。 ③ グラニュー糖に着色料(黄)で着色する。 ④ ②をOPPシートから外しカーブの先に①をつけ、③を付ける。 ⑤ ①を指にとりギッターシートにつけ、麺棒に巻きつけて固める。 ⑥ ⑤をギッターシートから剥がし、溶かしたカカオバター、カカオバター(緑)、カカオバター(黄)を吹きつける。</p> <p>飾り (d) (コンフィチュール・ダブリコ)</p> <p>① Cに水を加え、湯煎で温める。</p> <p>飾り (e) (アーモンドのロースト)</p> <p>① 160/160℃で約20分ローストする。 ② 半分にカットする。</p> <p>(A) 組み立て</p> <p>① Aを作成。 →直径16cmの型で2枚抜き、1枚は型にはめておく。 ② Bを作成。 →①の型に100gを均し、もう1枚のビスキュイ・ショコラをかぶせる。 →急速冷却装置へ。 ③ Cを作成。 →②の上に均し、急速冷却装置へ。 ④ Dを作成する。 →Dを18cmのセルクルに流し入れる。 →型から外した③を埋め込む。 →周りをすり切る。 ⑤ Eを作成する。</p> <p>(B) 仕上げ</p> <p>① 組み立てたムースを型から外す。 ② Eのグラサージュを全体にかける。 ③ ②に、飾り(a)～(e)を飾る。</p>		作品断面図（カラーイメージを枠内に自筆する PCソフト等使用不可） ※洋菓子は直径18cmの円形・高さ15cm（アントルメ+ピエス）に収まること		
品名	材料	重量(g)・容量(ml)	価格(円)			<p>器具・機材(器具备品リストにあるもので作業会場で借りるもの)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫 ・オーブン ・オープン用天板(6取り) ・オープン用天板(8取り) ・電子レンジ 		
飾り (b) (枝)	ホワイトチョコレート カカオバター ココアパウダー	30g 8.3g 1g	69.00 28.22 2.50					
飾り (c) (おしべ、葉)	ホワイトチョコレート カカオバター グラニュー糖 食用色素(黄) カカオバター(緑) カカオバター(黄)	10g 1.5g 0.5g 0.001g 0.075g 0.01g	23.00 5.10 0.06 0.01 0.25 0.03					
飾り (d) (コンフィチュール・ダブリコ)	コンフィチュール・ダブリコ 水	5g 0.5g	0.00 0.00					
飾り (e) (アーモンドのロースト)	皮付きアーモンド	3g	10.20					
指定素材：チョコレート	総使用量 (%)	119.6g	12.54%	<p>器具・機材(器具备品リストにあるもので作業会場で借りるもの)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫 ・オーブン ・オープン用天板(6取り) ・オープン用天板(8取り) ・電子レンジ 				
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チョコレート 2300円/kg							
②グラニュー糖 135円/kg								
③バター 100円/100g								
④牛乳 190円/L								
⑤生クリーム 1,100円/L								
⑥鶏卵 20円/個								
1台分合計		1573.79						