
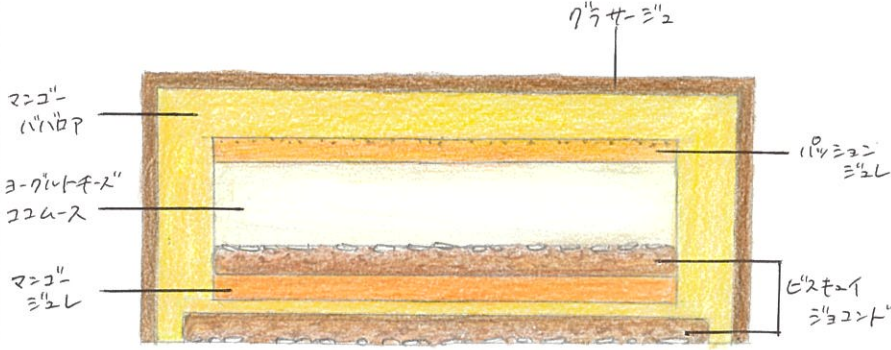


自由課題レシピ		発表部門	発表番号	受付番号	養成施設名	宮城調理製菓専門学校	
		洋菓子	034-1	039-1	氏名	菅原 みつき	
発表作品のテーマ	魅惑の向日葵				作品完成図 (カラーイメージを枠内に自筆する PCソフト等使用不可) ※洋菓子は直径18cmの円形・高さ15cm (アントルメ+ピエス) に収まること		
作品コンセプト	マンゴー・パッションフルーツの甘酸っぱさをベースに、夏の素材と向日葵で「一夏の恋」をイメージしました。						
	材 料	重量 (g)・容量 (ml)	価格 (円)	発表作品の製造法 (作業時間は実施要領に指定する作業時間内とすること)			
ビスキュイジョCOND	アーモンドパウダー	36.9g	79	<p>〈ビスキュイジョCOND〉</p> <ol style="list-style-type: none"> ①. 粉糖をふるい、KMボウルにアーモンドパウダーと共に入れ、混ぜる。 ②. ①に全卵を入れ混ぜた後、湯煎で35℃まで温め、KMで泡立てる。 ③. 泡立てている間に小麦粉2種とココアパウダーを合わせふるう。バターは湯煎で溶かしておく。 ④. ②が立ち上がった後、別のKMボウルに卵白とグラニュー糖を入れ、メレンゲを作る。 ⑤. ④に②を入れ、軽く合わせた後、③の粉を3回に分けて混ぜ合わせる。 ⑥. 溶かしたバターを加え混ぜる。 ⑦. 紙を敷いた6取り天板に流し、平らにならした後、ココナッツロングを全体に散らす。 ⑧. 下天板を入れて、200℃のオーブンで約13分焼成する。 <p>〈マンゴージュレ〉</p> <ol style="list-style-type: none"> ①. グラニュー糖とペクチンを混ぜ合わせる。 ②. 鍋にマンゴーピューレを入れ、①を加えながら良く混ぜる。 ③. 水あめを加え、沸騰させる。 ④. ボウルに裏ごして、氷水で60℃まで冷ます。 ⑤. マール酒を加え混ぜ、ラップを張った15cmセルクルに流し、ショックフリーザーで冷やし固める。 <p>〈パッションジュレ〉</p> <ol style="list-style-type: none"> ①. 粉ゼラチンを水でふやかし、湯煎で溶かす。 ②. パッションピューレと30° ポーメシロップを合わせ、そこにフォンドニュートラルをダマにならない様によく混ぜる。 ③. 湯煎で40℃まで温め、①を加え混ぜる。 ④. 氷水で20℃まで冷まし、マール酒、ホワイトラム、粗挽き胡椒を加え混ぜる。 ⑤. ラップを張った15cmセルクルに流し入れ、平らにならし、ショックフリーザーで冷やし固める。 			
	マンゴージュレ	マンゴーピューレ	90.9g				210.9
		グラニュー糖	34.6g				4.8
		ペクチン (ジャムベース)	3.8g		21		
		水あめ	28.2g		19.2		
		マール酒	1.9g		17.2		
	パッションジュレ	パッションピューレ	70g		124.6		
		30° ポーメシロップ	10g		1.4		
		フォンドニュートラル	5.4g	42.6			
		粉ゼラチン	1g	2.3			
		水	5g	0			
		マール酒	1.2g	10.9			
		ホワイトラム	2.4g	3.2			
		粗挽き胡椒	0.4g	1.3			
※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)					<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</p> 		
指定素材: チョコレート	総使用量 (%)	5.6	%				
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		¥1,578.3					
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"> ・ボウル①～⑦ ・バット角×2 ・ゴムベラ×2 ・取り板 ・ケーキクーラー ・ホイッパー (大) × 2 ・ホイッパー (小) × 2 ・回転台 ・パソワール ・タミ ・卓上ミキサー・ホイッパー ・片手鍋 2・3 ・計量カップ1000cc ・電子はかり ・急速冷却装置 ・冷蔵庫 ・オーブン ・オーブン用天板 (6取り) × 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	宮城調理製菓専門学校
		洋菓子	034-2	039-2	氏名	菅原 みつき
発表作品のテーマ	魅惑の向日葵		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） 〈ヨーグルトチーズココムース〉 ①. 粉ゼラチンを水でふやかす、湯煎で溶かす。 ②. 生クリームをKMで7分立てにし、ボウルに移して冷やしておく。 ③. クリームチーズを滑らかにし、グラニュー糖を加え混ぜる。 ④. ③にヨーグルト、溶かしたホワイトチョコレート、ココナッツミルク、ココナッツリキュールを順に加え、その都度よく混ぜる。 ⑤. ①を加え、よく混ぜた後、裏ごしをかける。 ⑥. ②の固さを調整し、⑤に3回に分け加え混ぜる。		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	マンゴー・パッションフルーツの甘酸っぱさをベースに、夏の素材と向日葵で「一夏の恋」をイメージしました。		⑦. ②の固さを調整し、3回に分けて⑥に加え混ぜる。		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)	〈マンゴーババロア〉 ①. 粉ゼラチンを水でふやかす。 ②. 生クリームをKMで7分立てにし、ボウルに移して冷やしておく。 ③. 鍋にマンゴーピューレ、水あめを入れ、沸騰直前まで加熱する。 ④. 卵黄、グラニュー糖をブランシールし、③を加え混ぜる。 ⑤. 鍋に戻し、80℃まで加熱した後、①を加え混ぜ、裏ごしする。 ⑥. 氷水で粗熱をとり、ホワイトラムと溶かしたホワイトチョコレートを加え混ぜる。 ⑦. ②の固さを調整し、3回に分けて⑥に加え混ぜる。		
ヨーグルトチーズココムース	生クリーム42% クリームチーズ プレーンヨーグルト ホワイトチョコレート ココナッツミルク 粉ゼラチン 水 グラニュー糖 ココナッツミルクリキュール	41.6g 35.3g 35.3g 20.8g 12.6g 2.1g 10.5g 20.8g 3.8g	45.8 52.9 14.5 47.8 5.9 4.8 0 2.9 7.4			
マンゴーババロア	マンゴーピューレ 卵黄 グラニュー糖 粉ゼラチン 水 水あめ ホワイトラム ホワイトチョコレート 生クリーム42%	135g 54g 47.3g 4.5g 22.5g 15g 7.5g 37.5g 135g	313.2 17.8 6.6 10.3 0 10.2 9.9 86.3 148.5			
グラサージュ	ココアパウダー グラニュー糖 牛乳 粉ゼラチン 水 スイートチョコレート	9g 24g 39g 0.9g 4.5g 18g	13.3 3.4 7.4 2.1 0 41.4	〈グラサージュ〉 ①. 粉ゼラチンを水でふやかす。 ②. 鍋に牛乳、ココアパウダー、グラニュー糖を入れてよく混ぜ、中火で加熱し、20~30秒沸騰させる。 ③. ①を加え混ぜ、スイートチョコレートを入れたボウルに、裏ごししながら加え混ぜる。 ④. 深いボウルに移し、ブレンダーをかける。		
※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（%）	5.6	%			
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			¥1,578.3			
				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①~⑦ ・バット角×2 ・ゴムベラ×2 ・取り板 ・ケーキクーラー ・ホイッパー（大）×2 ・ホイッパー（小）×2 ・回転台 ・パソワール ・タミ ・卓上ミキサー・ホイッパー ・片手鍋 2・3 ・計量カップ1000cc ・電子はかり ・急速冷却装置 ・冷蔵庫 ・オーブン ・オーブン用天板（6取り）×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	宮城調理製菓専門学校
		洋菓子	034-3	039-3	氏名	菅原 みつき
発表作品のテーマ	魅惑の向日葵			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） 〈デコレーション〉		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	マンゴー・パッションフルーツの甘酸っぱさをベースに、夏の素材と向日葵で「一夏の恋」をイメージしました。			①. スイートチョコレートテンパリングし、27℃にする。 ②. コルネに入れ、フィルムに茎と蝶を絞り、木苺の型に絞り入れる。 ③. フィルムに①を流し、コームで模様を作り、葉の形に縁どる。その上に茎部分を絞り、トヨ型に入れ固める。 ④. フィルムを貼ったプラ板に①を流し、薄く平らに伸ばす。ある程度固まった後、丸抜型No.1・2、丸口金No.4・11で抜く。 ⑤. ホワイトチョコレートをテンパリングし、26℃にする。 ⑥. タマスダレの花びらをスタンプする。 ⑦. ⑤の半分に色素を加え、黄色に着色する。 ⑧. ヒマワリ・クサノオウの花びらをスタンプする。 ⑨. 丸抜型No.1で抜いたチョコに①を薄く絞り、コーヒー豆をつける。 ⑩. ヒマワリ、タマスダレ、クサノオウを組み立てる。 ⑪. 蝶に金粉スプレーをかける。 ⑫. エアブラシでヒマワリを着色する。		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)	〈組み立て〉 ①. ビスキュイジョコンドを15cmと16.5cmの丸に抜く。 ②. 15cmセルクルに流しておいた、マンゴージュレをセルクルから抜き、冷凍しておく。 ③. セルクルに流しておいたパッションジュレにヨーグルトチーズココムスを流し平らにした後、15cmに抜いたビスキュイジョコンドを焼き面を下にして置く。 ④. ③に②のマンゴージュレを重ね、冷やし固めた後、型抜きする。 ⑤. ラップを張った18cmセルクルに仕込んだマンゴーババロアを流し④を中心に押し込む。 ⑥. ⑤の上にマンゴーババロアを流し、平らにならし、16.5cmに抜いたビスキュイジョコンドを焼き面を上にして重ね、ショックフリーザーで冷やし固める。 ⑦. 冷え固まったら、型から外し、30℃に調温したグラサージュをかけ平らにならす。		
デコレーション	スイートチョコレート ホワイトチョコレート チョコ用色素（黄色） コーヒー豆 金粉スプレー	23.5g 12.2g 1g 0.1g 0.1g	53.8 28.1 15.4 0.5 1.4	〈仕上げ〉 ①. ホワイトチョコレートをテンパリングし、コルネに入れる。 ②. ケーキの上にデコレーションを組み立てていき、①と冷却スプレーで接着する。		
※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（%）	5.6	%	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）		
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			¥1,578.3	<ul style="list-style-type: none"> ・ボウル①～⑦ ・バット角×2 ・ゴムベラ×2 ・取り板 ・ケーキクーラー ・ホイッパー（大）×2 ・ホイッパー（小）×2 ・回転台 ・パソワール ・タミ ・卓上ミキサー・ホイッパー ・片手鍋2・3 ・計量カップ1000cc ・電子はかり ・急速冷却装置 ・冷蔵庫 ・オーブン ・オーブン用天板（6取り）×2 		