

自由課題レシピ		発表部門	発表番号	受付番号	養成施設名	神戸国際調理製菓専門学校																								
		洋菓子	001-1	001-1	氏名	坂本 彩紗																								
発表作品のテーマ	le premier pas			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+ピース)に収まること																								
作品コンセプト	甘いものが食べられるようになるきっかけとなったキャラメルとさっぱりとしたオレンジを掛け合わせた、甘味・苦味・酸味が互いを引き立て合うケーキに仕上げました。			<p><ジュレドランジュ></p> <p>①ボウルにオレンジピューレ、オレンジコンサントレ、グラニュー糖を入れて湯煎で60℃まで温める。</p> <p>②ゼラチンを加えて溶かし、オレンジジュースを加える。</p> <p>③セルクルに流す。→急速冷凍</p>																										
品名	材料	重量(g)・容量(ml)	価格(円)	<p><クレームオキャラメルサレ></p> <p>①鍋に牛乳、生クリームを入れて沸かす。</p> <p>②別の鍋にグラニュー糖を入れて火にかけ、①を加えてキャラメルをつくる。</p> <p>③卵黄、グラニュー糖をブランシールし、②を加え、鍋に戻して炊く。</p> <p>④ゼラチンを加えて溶かし、パッセする。</p> <p>⑤湯煎で溶かしたショコラブランに加える。</p>																										
ジュレドランジュ	オレンジピューレ オレンジコンサントレ グラニュー糖 オレンジジュース ゼラチン 水	93 12 22 12 2.4 12	186 60 2.97 6.12 10.08 0	<p><ビスキュイオショコラ></p> <p>①全卵をほぐし35℃まで温め、アーモンドプードル、粉糖を加える。</p> <p>②卵白にグラニュー糖を3回に分けて加え、メレンゲを立てる。</p> <p>③①に加えてマーブル状まで混ぜ、ふるった薄力粉、ココアパウダーを加える。</p> <p>④鉄板に流し、下鉄板ありで上火220℃下火210℃で8分間焼成する。</p> <p>⑤粗熱が取れたら16cmセルクルで抜く。</p>																										
クレームオキャラメルサレ	牛乳 生クリーム グラニュー糖 卵黄 グラニュー糖 ゼラチン 水 ショコラブラン フルールドセル 生クリーム	37.4 37.4 33 28.2 8 2.7 13.5 25.5 0.6 105	7.11 41.14 4.46 8.46 1.08 11.34 58.65 8.06 115.5																											
ビスキュイオショコラ	全卵 アーモンドプードル 粉糖 卵白 グラニュー糖 薄力粉 ココアパウダー	42 30 30 60 36 20 10	12.6 37.8 9 15 4.86 2.8 14																											
※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 (%)	14.40%	<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+ピース)に収まること</p> 																								
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台分合計		2枚目に記載		<p>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> <table border="0"> <tr> <td>ボウル1×1</td> <td>パワール×1</td> </tr> <tr> <td>ボウル2×1</td> <td>タミ(ふるい)×1</td> </tr> <tr> <td>ボウル3×1</td> <td>卓上ミキサー×1</td> </tr> <tr> <td>ボウル4×1</td> <td>片手鍋1×1</td> </tr> <tr> <td>ボウル6×1</td> <td>片手鍋2×1</td> </tr> <tr> <td>ゴムベラ×2</td> <td>片手鍋3×1</td> </tr> <tr> <td>角バット(浅)×1</td> <td>計量カップ1000cc×1</td> </tr> <tr> <td>取り板×1</td> <td>電子はかり×1</td> </tr> <tr> <td>ケーキクーラー×1</td> <td>急速冷却装置×1</td> </tr> <tr> <td>ホイッパー(大)×1</td> <td>冷蔵庫×1</td> </tr> <tr> <td>ホイッパー(小)×1</td> <td>オーブン×1</td> </tr> <tr> <td>回転台×1</td> <td>オーブン用天板6取り×1</td> </tr> </table>	ボウル1×1	パワール×1	ボウル2×1	タミ(ふるい)×1	ボウル3×1	卓上ミキサー×1	ボウル4×1	片手鍋1×1	ボウル6×1	片手鍋2×1	ゴムベラ×2	片手鍋3×1	角バット(浅)×1	計量カップ1000cc×1	取り板×1	電子はかり×1	ケーキクーラー×1	急速冷却装置×1	ホイッパー(大)×1	冷蔵庫×1	ホイッパー(小)×1	オーブン×1	回転台×1	オーブン用天板6取り×1
ボウル1×1	パワール×1																													
ボウル2×1	タミ(ふるい)×1																													
ボウル3×1	卓上ミキサー×1																													
ボウル4×1	片手鍋1×1																													
ボウル6×1	片手鍋2×1																													
ゴムベラ×2	片手鍋3×1																													
角バット(浅)×1	計量カップ1000cc×1																													
取り板×1	電子はかり×1																													
ケーキクーラー×1	急速冷却装置×1																													
ホイッパー(大)×1	冷蔵庫×1																													
ホイッパー(小)×1	オーブン×1																													
回転台×1	オーブン用天板6取り×1																													
*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																												

自由課題レシピ		発表部門	発表番号	受付番号	養成施設名	神戸国際調理製菓専門学校					
		洋菓子	001-2	001-2	氏名	坂本 彩紗					
発表作品のテーマ	le premier pas			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	甘いものが食べられるようになるきっかけとなったキャラメルとさっぱりとしたオレンジを掛け合わせた、甘味・苦味・酸味が互いを引き立て合うケーキに仕上げました。			<p><シュトロイゼル></p> <p>①アーモンドプードル、薄力粉、粉糖、角切りバターを混ぜる。 ②きんとん通しに通し、鉄板に広げる。→急速冷凍 ③180℃で10分間焼成する。 ④ショコラワール、ショコラオレ、カカオバターを湯煎で溶かし、粗熱を取ったシュトロイゼルに絡める。</p> <p><ムースオショコラ></p> <p>①鍋に牛乳を入れて沸かす。 ②卵黄、グラニュー糖をブランシールし、①を加え、鍋に戻して炊く。 ③ゼラチンを加えて溶かし、パッセする。 ④半溶けにしたショコラワール、ショコラオレに加える。 ⑤38℃まで冷ましてコアントローを加え、6分立てにした生クリームを2回に分けて加える。 ⑥18cmセルクルにビスキュイを敷き、シュトロイゼルを散らす。 ⑦ムースをセルクルの3分の2まで流し、ジュレドランジュを上にしてセンターを入れる。 ⑧残りのムースを流す。→急速冷凍</p> <p><グラサージュ></p> <p>①鍋に牛乳、生クリームを入れて沸かす。 ②別の鍋にグラニュー糖を入れて火にかけ、①を加えてキャラメルをつくる。 ③ゼラチン、ナパージュを加える。 ④湯煎で溶かしたショコラワール、ショコラオレに加え、パッセしてバーミックスをかける。 ⑤33℃に調温し、ムースにかける。</p> <p><飾り・仕上げ></p> <p>①ショコラブラン、カカオバター（黄）でパーツを取る。 ②ケーキに飾る。</p>		1枚目に記載					
品名	材料	重量(g)・容量(ml)	価格(円)			<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> <p>1枚目に記載</p>					
シュトロイゼル	バター アーモンドプードル 薄力粉 粉糖 ショコラワール ショコラオレ カカオバター	12 10.5 10 10 3 5 1.5	12 13.23 1.4 3 6.9 11.5 1.65								
ムースオショコラ	牛乳 グラニュー糖 卵黄 ゼラチン 水 ショコラワール ショコラオレ コアントロー 生クリーム	71.5 12 49.5 2.7 13.5 85 80 5.5 200	13.59 1.62 14.85 11.34 0 195.5 184 22.38 220								
グラサージュ	牛乳 生クリーム グラニュー糖 ゼラチン 水 ナパージュ ショコラワール ショコラオレ	12.4 24 12 0.66 3.3 24 16 9.2	2.35 26.4 1.62 2.77 0 64.8 36.8 21.16								
飾り・仕上げ	ショコラブラン カカオバター（黄）	30 1	69 13								
※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>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> <p>1枚目に記載</p>		
指定素材：チョコレート	総使用量 (%)	14.40%									
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			1567.8円								