

自由課題レシピ

発表部門

発表番号

受付番号

和菓子

106

106

養成施設名

東日本製菓技術専門学校

氏名

齊藤 希乃花

発表作品の菓銘

十三里

発表作品の製造法

(村雨)

- ①ボウルに全材料を入れ混ぜ合わせる。
- ②2色に染め分け、フルイでそぼろ状にし出す。
- ③トヨ型に入れて軽く押し、10分蒸す。

(バター求肥)

- ①白玉粉に水を入れ溶かす。
- ②濡らした布巾を敷いた蒸し枠に流し、15分蒸す。
- ③蒸しあがったら手坊主に移し、火にかける。
- ④グラニュー糖・トレハロース・水を3回くらいに分けて加える。
- ⑤硬さを調節し、片栗粉を敷いた型に流し冷凍する。

(さつまいもきんとん餡)

- ①手坊主に水・紛寒天を入れ沸騰させる。
- ②グラニュー糖を入れ沸騰させて、生餡を加える。
- ③さつまいもペースト・水飴・有塩バターを加え煮詰める。

(みたらし)

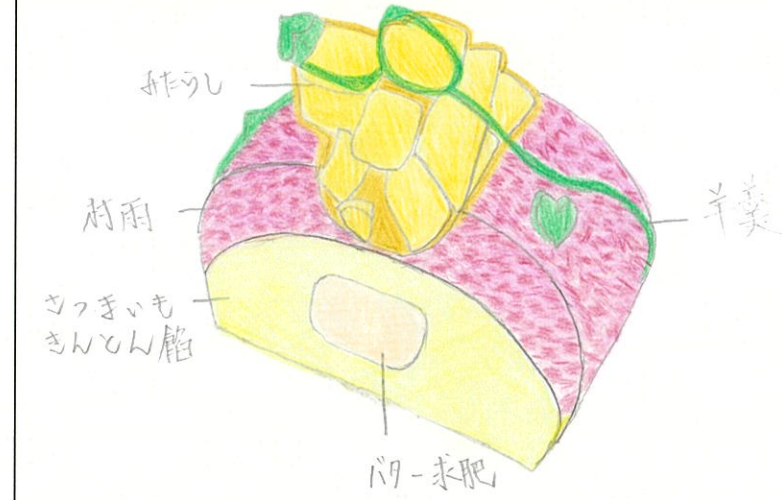
- ①手坊主に葛粉をいれ水で溶かす。
- ②グラニュー糖・白だし醤油を加え、透明になるまで加熱。
- ③②にカットした蜜漬けさつまいもを入れ合わせる。

(仕上げ)

- ①蒸して熱を抜いた村雨にさつまいもきんとん餡を少し流し入れる。
- ②カットしたバター求肥を配置して型いっぱいまでさつまいもきんとん餡を流し入れる。
- ③固化後型から出し、上部のくぼませた部分にみたらしをのせる。
- ④寸法にカットし、羊羹の葉とツルをのせる。

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)

- ・ボウル1
- ・ボウル2
- ・ボウル3
- ・ボウル4
- ・ボウル5
- ・ボウル6
- ・カセットコンロ
- ・蒸し器
- ・ガス式ボイラー
- ・冷蔵庫
- ・急速冷凍装置

品名	材料	重量(g)・容量(ml)	価格(円)
村雨	白火取餡	300g	153.7
	薯蕷粉	8g	5
	上南粉	4.5g	4.7
	種助	3g	15.9
			(0.57円/1g) (5.3円/1個)
バター求肥	白玉粉	66g	63.4
	グラニュー糖	100g	35
	トレハロース	66g	27.1
	有塩バター	54g	92.9
			(0.75円/1g) (7.1/1個)
さつまいもきんとん餡	粉寒天	1.5g	6.4
	グラニュー糖	263g	92
	白生餡	150g	82.5
	さつまいもペースト	225g	189
	水飴	15g	6
	有塩バター	75g	129
			(0.72円/1g) (12.2円/1個)
みたらし	水	75g	
	葛粉	9g	67.5
	グラニュー糖	50g	17.5
	白だし醤油	10g	5.6
	蜜漬けさつまいも	220g	165
羊羹	粉寒天	7g	30
	グラニュー糖	225g	78.8
	白生餡	175g	96.3
	水飴	15g	6
			(0.5/1g) (0.5円/1個)

※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) 65.20%

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 320円/kg	①小豆 850円/kg
②グラニュー糖 350円/kg	②小豆生餡 750円/kg
③鶏卵 20円/個	③白生餡 550円/kg
④ザラメ糖 330円/kg	
⑤上白糖 320円/kg	
⑥水飴 400円/kg	

発表作品の単価 (1個/円)

35.09円