

自由課題レシピ

発表部門	発表番号	受付番号	養成施設名
和菓子	103-1	103-1	辻調理師専門学校
			氏名
			川淵 菜々実

発表作品の菓銘	菜種の春
菓銘の説明	

発表作品の製造法
 (白漉し餡)
 1. 鍋にグラニュー糖と水を入れ沸騰させる。
 2. 沸騰したら白生餡を加え、並餡になるまで炊き上げて冷ます。

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)

品名	材料	重量(g)・容量(ml)	価格(円)
白漉し餡	白生餡	450 g	248
	グラニュー糖	270 g	95
みかん餡	白漉し餡	600 g	0
	みかんペースト	200 g	440
浮島生地	みかん餡	240 g	0
	鶏卵	3個	60
	上白糖	30 g	10
	薄力粉	18 g	6
	上新粉	18 g	33
	イスパタ	1.2 g	12
軽羹生地	小豆の蜜漬け	70 g	178
	山の芋	90 g	171
	上白糖	195 g	63
	水	72 g	0
	みかん果汁	25 g	29
	かるかん粉	120 g	202
みかん羊羹	イスパタ	1.5 g	15
	粉寒天(ZR)	3.2 g	33
	水	140 g	0
	みかんペースト	20 g	44
	三温糖	64 g	21
	みかん餡	320 g	0
	白味噌	40 g	67
	みかんの皮	1個	0

(みかん餡)
 1. 白漉し餡とみかんペーストを鍋に入れ、並餡になるまで炊き一部バットに移す。
 2. 残りを少し固めに炊き上げる。

(浮島生地)
 1. ボウルに卵黄、みかん餡を加え混ぜる。
 2. 別のボウルに卵白を入れ、上白糖を加え泡立てる。
 3. 1に2を少しずつ加えながら混ぜ合わせる。
 4. 3に薄力粉、上新粉、イスパタを加え混ぜる。
 5. 枠に4と小豆の蜜漬けを入れ、25分間蒸す。

(軽羹生地)
 1. 山の芋をすりおろし、上白糖を加え、山の芋のこしをぬいて空気を含ませる。
 2. 分量の水、みかん果汁を加えてよく混ぜ、かるかん粉、イスパタを加え、混ぜ合わせる。
 3. 蒸し器に入れ25分間蒸す

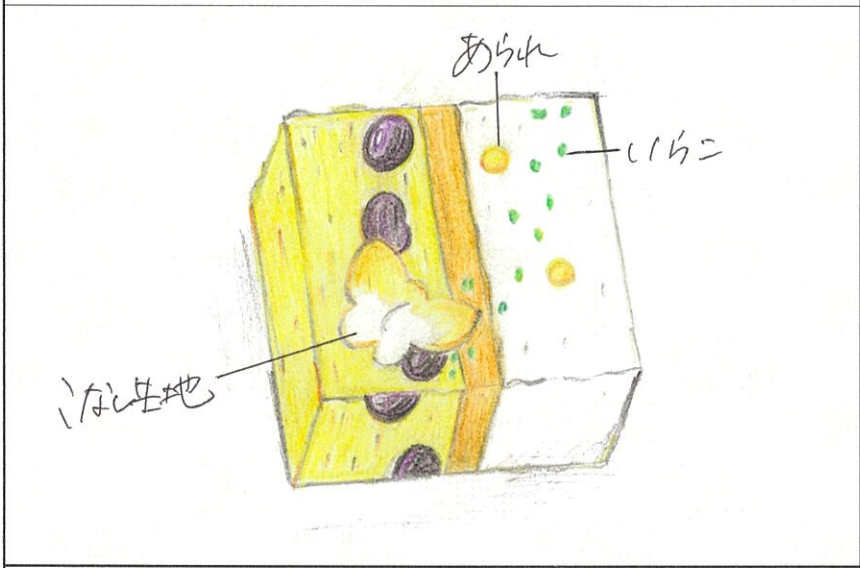
(みかん羊羹)
 1. 鍋に粉寒天、水を加え沸騰させ、煮溶かす。
 2. 1に三温糖を加え再度煮溶かす。
 3. 2にみかん餡、みかんペーストを加え、上がり目方まで煮詰める。
 4. 3に白味噌、みかんの皮を加え加熱する。
 5. 4の粗熱を取り、浮島生地の上に流す。
 6. 5の上から軽羹生地を張り合わせる。

(シロップ)
 1. 鍋にグラニュー糖、水を入れ、沸騰させる。
 2. カップに移し、冷ましておく。

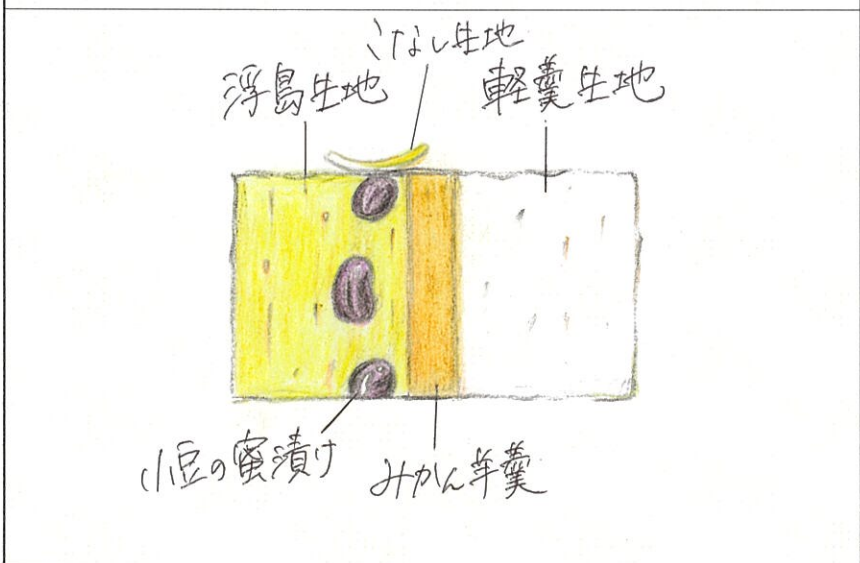
(こなし生地)
 1. ボウルに白漉し餡と薄力粉を入れ、混ぜ合わせる。
 2. 蒸籠に分け入れ、20分間蒸す。
 3. 蒸しあがり手早くまとめ、1部黄色に着色する。
 4. 表面にシロップを塗り、常温で冷ます。
 5. 生地が冷めれば、シロップで固さを調節する。

(あられ)
 1. 鍋で道明寺粉を炒る。
 2. 1が冷めれば黄色に着色する。
 3. 2をプレートに入れ、オーブンで乾燥させる。

(いらこ)
 1. 草色に着色する。
 2. 1をプレートに入れ、オーブンで乾燥させる。



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	冷蔵庫
ボウル2	冷凍庫
ボウル3	取り板
ボウル4	ガス式ボイラー
ボウル5	急速冷却装置 (ショックフリーザー)
ボウル6	カセットコンロ
バット角	オーブン
電子はかり (2kg)	オーブン用天板
製氷機	角せいろ

※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)	38%
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)

次ページへ

様式 4

自由課題レシピ

発表部門		発表番号		受付番号		養成施設名	辻調理師専門学校
和菓子		103-2		103-2		氏名	川淵 菜々実
発表作品の菓銘	発表作品の製造法 (仕上げ)					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	1. 蒸し上げた浮島、軽羹、みかん羊羹の張り合わせをカットする。 2. 黄と白のこなしを張り合わせて伸ばし、蝶型で抜く。 3. 1にあられ、いらこ、蝶のこなしで仕上げる。						
品名	材料	重量(g)・容量(ml)	価格(円)		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)		
シロップ	グラニュー糖 水	100 g 200 g	35 0				
こなし生地	白滝し餡 薄力粉 食用色素(黄色)	100 g 10 g 適量	0 4				
あられ	道明寺粉 食用色素(黄色)	5 g 適量	5				
いらこ	いらこ 食用色素(草色)	5 g 適量	4				
※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)	38%					
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)		89円					
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)							