

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	108	108	辻調理師専門学校
			氏名
			KIM SUJEONG

発表作品の菓銘	花見宴
菓銘の説明	

春が来て緑に染まっていく野、風で舞い散る花びら、水面に流れて行く花びらを見ながらお酒を楽しむ状況を表現しました。

品名	材料	重量(g)・容量(ml)	価格(円)
白漉し餡	白生餡	250 g	138
	グラニュー糖	150 g	53
抹茶村雨生地	白生餡	480 g	264
	グラニュー糖	288 g	101
	食用色素(挽茶)	適量	
	上白糖	46 g	15
	上用粉	22 g	18
	本極みじん粉	6 g	5
	抹茶	5 g	135
桜羊羹	粉寒天(ZR)	5 g	7
	水	200g	0
	グラニュー糖	95 g	34
	トレハロース	30 g	13
	カップリングシュガー	18 g	5
	白漉し餡	300 g	0
	桜の花の塩漬	40 g	150
みぞれ羹	食用色素(水紅)	適量	
	道明寺粉(中粗)	15 g	19
	ぬるま湯	20 g	0
	粉寒天(大和)	3 g	26
	水	200 g	0
	グラニュー糖	80 g	28
	トレハロース	60 g	26
カップリングシュガー	20 g	6	
雲平生地	日本酒	30 g	28
	粉糖	100 g	115
	寒梅粉	25 g	24
	水	20 g	0
	食用色素(水紅)	適量	

発表作品の製造法  
(白漉し餡)  
1. 鍋にグラニュー糖を入れ、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。

(抹茶村雨生地)  
1. 鍋にグラニュー糖と白生餡1/3量入れ、中火弱の火にかける。  
2. 全体が沸騰したら残りの白生餡を加え、挽茶色に着色して手につかない硬さまで炊き上げる。  
3. 小分けに取り、細かく崩して冷まして漉す。  
4. 3に粉類を入れて、粉気がなくなるまで混ぜ合わせる。  
5. 4の生地をそばろ状に漉して、粉類を入れ、箸で軽く混ぜる。  
6. 準備したせいろに蒸し物枠を置き、生地を入れて箸で四隅がやや高くなるように広げる。  
7. 平らな板で押さえ、厚みを均一にする。枠を外し、20分間蒸す。  
8. 蒸しあがれば板に取って冷ます。冷めたら抜型を使って生地を抜き、型に敷きこむ。

(桜羊羹)  
1. 桜の花の塩漬を水に5分間漬けて塩気を抜き、刻んでおく。  
2. 鍋に水と粉寒天を入れ、火にかけ沸騰させ、煮溶かす。  
3. グラニュー糖、トレハロース、カップリングシュガーを加え、再度沸騰させる。  
4. 白漉し餡を加え、上がり目方まで煮詰める。  
5. 火を止めて1と色素を入れ、再度沸騰させる。  
6. 5の粗熱を取り、村雨生地の上に流し入れる。

(みぞれ羹)  
1. 道明寺粉に分量のぬるま湯を入れ、ラップで密閉し、水分がなくなるまで蒸らす。  
2. 準備したせいろに移し、10~15分間蒸す。  
3. 蒸しあがれば水で洗い、粘りを取る。  
4. 鍋に粉寒天と水を入れ、沸騰させて煮溶かす。  
5. 火を止めて2の道明寺粉と日本酒を入れる。  
6. 桜羊羹が半止まりの状態になれば、粗熱を取ったみぞれ羹を流し入れる。

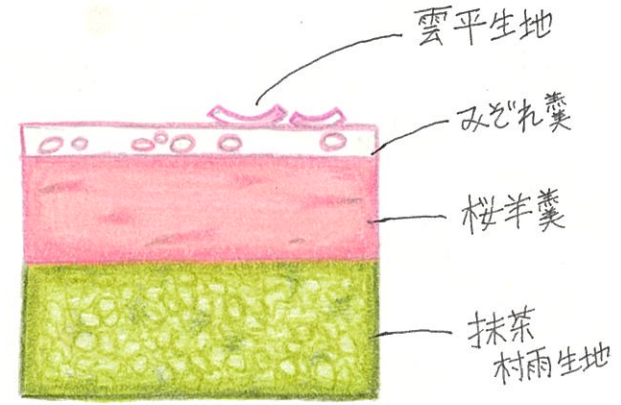
(雲平生地)  
1. ボウルにふるった粉糖と寒梅粉を入れ、軽く混ぜる。  
2. 分量の水を少しずつ入れ、むらなく混ぜ合わせる。  
3. 1時間半~2時間くらい寝かす。  
4. 半分に分け、1つは色素で水紅色に染める。  
5. 白と水紅のグラデーションになるように伸ばし、花びらの型で抜き、乾燥させる。

(仕上げ)  
1. 型から外す。  
2. 波紋の焼印を押す。  
3. 焼印の上に乾燥させた花びらを乗せて仕上げる。

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	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	製氷機
ボウル6	急速冷却装置(ショックフリーザー)
バット角	カセットコンロ
電子はかり(2kg)	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) 39%

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) 61円