

自由課題レシピ

発表部門

洋菓子

発表番号

026-1

受付番号

036-1

養成施設名

辻調理師専門学校

氏名

樋田 寧々

発表作品の
テーマ

Legato～レガート～

作品
コンセプト

音楽用語の「レガート」のように滑らかに音が繋がっていくような…
味や食感、くちどけがなめらかに調和するように構成しました。
軽やかなショコラムースをベースに様々なパーツが重なり溶けていくように仕上げ、落花生で心地よいア
クセントをつけました。
曲線を多くデザインに取り入れ、視覚的にも美しい流れを意識した作品です。

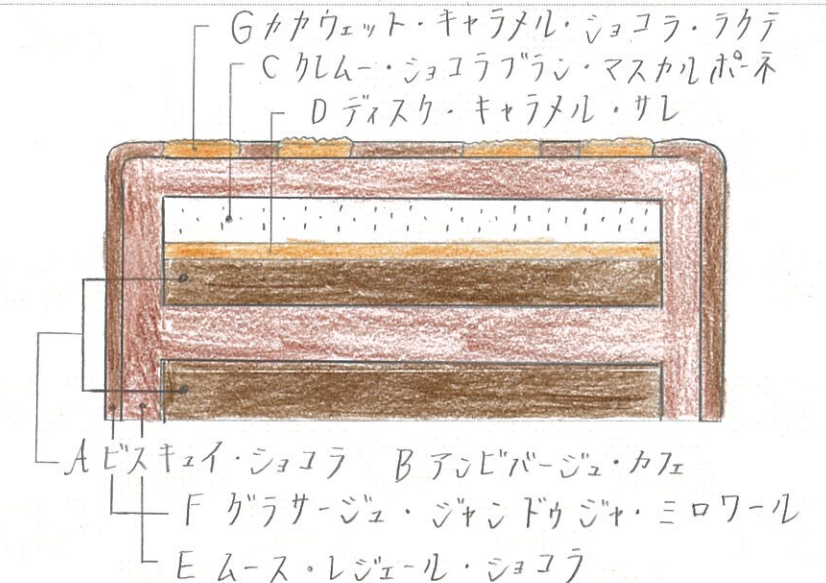
発表作品の製造法（作業時間は実施要領に指定する作業時間内とすること）

- A. ビスキュイ・ショコラ**
 ①卵黄に上白糖を加え、人肌程度に温め、泡立てる。
 ②卵白に上白糖を加え、艶のあるメレンゲを作る。
 ③①に②を1/3加え、なじませる。
 ④①に②の残りを合わせる。
 ⑤④と一緒にふるっておいいた薄力粉、コーンスターチ、酵豆粉を
 合わせる。
 ⑥⑤に溶かしバターとココアパウダーを合わせて55～60℃にしたもの
 をデリケートに合わせる。
 ⑦18cmのセルクルに180g流し入れ180/160℃のオーブンで約20分焼く。
 ⑧生地が覚めれば底用に1.2cm厚、センター用1cm厚でΦ16cmに
 スライスする。
- B. アンビバージュ・カフェ**
 ①沸かした水にインスタントコーヒー、グラニュー糖を加え混ぜ
 氷水を当てて冷ます。
 ②①を底用ビスキュイに15g、センター用ビスキュイに20gアンビベす
 る。
- C. クレムー・ショコラブラン・マスカルポーネ**
 ①板ゼラチンを氷水につけてもどす。
 ②生クリーム35%を8分立てで泡立てる。
 ③牛乳、オーツミルク、バニラを沸騰直前まで温め、①と
 ミルクリキュールを加え、濾す。
 ④③にホワイトチョコを加えて溶かし、30℃になるまで冷やす。
 ⑤④にマスカルポーネを加えて混ぜる。
 ⑥②と⑤を混ぜ合わせる。
 ⑦Φ16cmのムースフィルに120g流し、冷凍する。

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+ピース）に収まること



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



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(ステンレス製)×1
- ・ボウル2(ステンレス製)×2
- ・ボウル3(ステンレス製)×2
- ・ボウル4(ステンレス製)×1
- ・バット角(ステンレス製)×1
- ・ゴムベラ(シリコン製)×2
- ・木ベラ(スパテラ)×1
- ・取り板(合板)×1
- ・ケーキクーラー×1
- ・ホイッパー(大)×2
- ・電子はかり (2kg 1g単位)
- ・オーブン用天板(フランス天板) 57×37cm

品名 材料 重量(g)・容量(ml) 価格(円)

品名	材料	重量(g)・容量(ml)	価格(円)
A. ビスキュイ・ショコラ	卵黄	58g	58
	上白糖	13g	4
	卵白	49g	32.5
	上白糖	22.5g	6.5
	薄力粉	9g	3
	コーンスターチ	7g	1.5
	酵豆粉	5.5g	18.5
	バター	22g	44
	ココアパウダー	8g	13.5
B. アンビバージュ・カフェ	水	30g	0
	グラニュー糖	3g	1
	インスタントコーヒー	1.5g	7
C. クレムー・ショコラ ブラン・マスカルポーネ	牛乳	29g	7.5
	生クリーム35%	54g	85
	オーツミルク	19g	7
	バニラ	0.05本	6
	板ゼラチン	1g	4
	ミルクリキュール	1ml	2.5
	ホワイトチョコレート	10.5g	24
	マスカルポーネ	20g	30

※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 (%)	154g	16%
-------------	----------	------	-----

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チョコレート2300円/kg
②グラニュー糖350円/kg	
③バター 200円/100g	
④牛乳 250円/L	
⑤生クリーム 1,580円/L	
⑥鶏卵 20円/個	

1台分合計

¥1,980

自由課題レシピ

発表部門

洋菓子

発表番号

026-2

受付番号

036-2

養成施設名

辻調理師専門学校

氏名

樋田 寧々

発表作品のテーマ Legato～レガート～

作品コンセプト
音楽用語の「レガート」のように滑らかに音が繋がっていくような...
味や食感、くちどけがなめらかに調和するように構成しました。
軽やかなショコラムースをベースに様々なパーツが重なり溶けていくように仕上げ、落花生で心地よいアクセントをつけました。
曲線を多くデザインに取り入れ、視覚的にも美しい流れを意識した作品です。

品名	材料	重量(g)・容量(ml)	価格(円)
D. ディスク・キャラメル・サレ	グラニュー糖	5g	1.5
	水あめ	7g	2.5
	カソナード	5.5g	4.5
	生クリーム40%	87.5g	138.5
	バニラ	0.1本	12
	フルールドセル	0.1g	1
	板ゼラチン	0.7g	3
E. ムース・レジェール・ショコラ	卵黄	32g	32
	全卵	48g	32
	トレハロース	40.5g	21
	水	20g	0
	スイートチョコレート	88g	202.5
	ミルクチョコレート	37.5g	86
	板ゼラチン	4.5g	19.5
	アイリッシュクリーム	2.25ml	4
	濃縮コーヒー	0.8g	6
生クリーム35%	175g	276.5	
F. グラサージュ・ジャンドウジャ・ミロワール	生クリーム35%	63g	99.4
	シロップ※	28.8g	2.7
	スイートチョコレート	27g	62.1
	ジャンドウヤノワゼット	67.5g	263.2
	着色料(赤)	0.1g	1.6
	着色料(黄)	0.025g	0.4
レーズンシードオイル	9g	31	

※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(%)	154g	16%
--------------	---------	------	-----

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チョコレート2300円/kg
②グラニュー糖350円/kg	
③バター 200円/100g	
④牛乳 250円/L	
⑤生クリーム 1,580円/L	
⑥鶏卵 20円/個	

1台分合計 ¥1,980

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)

D. ディスク・キャラメル・サレ
①板ゼラチンを氷水につけてもどす。
②生クリーム40%、フルールドセル、バニラを沸騰直前まで温める。
③水あめ、グラニュー糖、②で薄めのキャラメルを作る。
④火から外し、③にカソナードを加え、余熱で溶かす。
⑤④が80℃程度になったら①を加え、濾して氷水で冷ます。
⑥Φ16cmムースフィルムであらかじめ冷凍しておいた、クレムー・ショコラブラン・マスカルポーネの上から110g流し、ビスキュイ・ショコラをセットし冷凍する。

E. ムース・レジェール・ショコラ
①板ゼラチンを氷水につけてもどす。
②①にアイリッシュクリーム、濃縮コーヒーを加え、湯煎で溶かしておく。
③生クリーム35%を7分立てまで泡立てる。
④トレハロースと水を105℃まで温め、卵黄、全卵に加え、モンテシ、パータポンプを作る。
⑤スイートチョコレート、ミルクチョコレートを湯煎で50℃に溶かしておく。
⑥②に④の1/3を合わせる。
⑦⑥と⑤を手早く合わせる。
⑧⑦に③を合わせる。
⑨⑧に④の残りにデリケートに合わせる。

F. グラサージュ・ジャンドウジャ・ミロワール
①スイートチョコレート、ジャンドウヤノワゼットを湯煎で溶かしておく。
②生クリーム35%とシロップを沸騰直前まで温め、①に加え混ぜる。
③②をブレンダーで乳化させる。
④着色料(赤)(黄)とレーズンシードオイルを加え、ブレンダーで合わせる。
⑤裏ごしをし、氷水で冷まし、密着ラップをして冷蔵保存する。

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

器具・機材(器具备品リストにあるもので作業会場で借りるもの)

- ・ホイッパー(小)×1
- ・タミ(茶漉し)×1
- ・卓上ミキサー×1
- ・片手鍋1(ステンレス製)×1
- ・片手鍋2(ステンレス製)×1
- ・両手鍋(湯煎用)×1
- ・シルパット1×1
- ・シルパット2×1
- ・冷蔵庫
- ・冷凍庫
- ・製氷機
- ・急速冷却装置(ショックフリーザー)

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		
		洋菓子	026-3	036-3	氏名	樋田 寧々		
発表作品のテーマ	Legato～レガート～			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	音楽用語の「レガート」のように滑らかに音が繋がっていくような… 味や食感、くちどけがなめらかに調和するように構成しました。 軽やかなショコラムースをベースに様々なパーツが重なり溶けていくように仕上げ、落花生で心地よいアクセントをつけました。 曲線を多くデザインに取り入れ、視覚的にも美しい流れを意識した作品です。			<p>G. カカウエット・キャラメル・ショコラ・ラクテ</p> <p>①鍋に水、グラニュー糖を入れ、125℃まで火にかける。 ②火から外し、ローストピーナッツダイスを①に加え、手早く合わせ、結晶化させる。 ③再度火をかけて全体を、混ぜながら砂糖の結晶化を溶かしていき、キャラメル化させる。（全てキャラメル化させず、3割ほど結晶状態を残す。） ④バターを加え、全体に絡めシルパットに広げて冷ます。 ⑤冷めた④にミルクチョコレート、ピーナッツオイルと一緒に溶かしたものを加え、全体にまんべんなくコーティングさせ、シルパットに広げる。 ⑥冷蔵庫で表面のチョコレートを固める。</p> <p>飾り (a)</p> <p>①スイートチョコレートをテンパリングする。 ②OPPシートの上に①を流し、コームで形を作る。 ③②をセルクルで形どり、固める。</p> <p>飾り (b)</p> <p>①スイートチョコレートをテンパリングする。 ②蝶の形に沿ってパイピングで絞り、固まれば2枚の羽を接着しておく。 紫色のカカオバターとパールパウダー（シルバー）でスプレーする。</p> <p>飾り (c)</p> <p>①スイートチョコレートをテンパリングする。 ②モールドに調温したカカオバター色素（赤）とパールパウダー（ゴールド）、（白）の順で吹き付ける。 ③①を②に流し、固める。 ④デムレして2つを接着し球体にする。</p> <p>飾り (d)</p> <p>①表面の3箇所を茶漉しでふるう。</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		
品名	材料	重量 (g)・容量 (ml)	価格 (円)					
G. カカウエット・キャラメル・ショコラ・ラクテ	ローストピーナッツダイス グラニュー糖 水 バター ミルクチョコレート ピーナッツオイル	49g 16g 6g 2.5g 18g 1g	89 5 0 5 41.5 2					
飾り (a) (五線譜・ト音記号)	スイートチョコレート	6g	14					
飾り (b) (蝶)	スイートチョコレート パールパウダー(シルバー) カカオバター色素(赤) カカオバター色素(青)	4g 0.1g 0.1g 0.1g	9 17 1.6 1.6					
飾り (c) (球)	スイートチョコレート カカオバター色素(赤) カカオバター色素(白) パールパウダー(ゴールド)	45g 0.5g 0.3g 0.1g	104 8.3 4.9 17					
飾り (d)	ラフティースノー	1g	1.8					
※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	154g	16%						
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チョコレート2300円/kg							
②グラニュー糖350円/kg								
③バター 200円/100g								
④牛乳 250円/L								
⑤生クリーム 1,580円/L								
⑥鶏卵 20円/個								
1台分合計			¥1,980					
					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)			

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
		洋菓子	026-4	036-4	氏名	樋田 寧々
発表作品のテーマ	Legato～レガート～		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	音楽用語の「レガート」のように滑らかに音が繋がっていくような… 味や食感、くちどけがなめらかに調和するように構成しました。 軽やかなショコラムースをベースに様々なパーツが重なり溶けていくように仕上げ、落花生で心地よいアクセントをつけました。 曲線を多くデザインに取り入れ、視覚的にも美しい流れを意識した作品です。		組み立て ①（逆仕込み）Φ18cmのセルクルにEを6分目程度流し、サイドにシュミゼする。 ②あらかじめ冷凍しておいてA、C、DをCが下になるようにセットする。 ③Eを少量流し、底用のAをセットし冷蔵する。 仕上げ ①しばらく冷凍庫で表面を冷やし、組み立てたムースをデムレする。 ②自家製のシャブロンを当てながらグラサージュをかける。 ③Gをシャブロンを外した2周の円に盛り付ける。 ④飾り(a)～(d)をバランスよくデコレする。		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)				
※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 (%)	154g	16%	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	320円/kg	①チョコレート2300円/kg				
②グラニュー糖	350円/kg					
③バター	200円/100g					
④牛乳	250円/L					
⑤生クリーム	1,580円/L					
⑥鶏卵	20円/個					
1台分合計			¥1,980			