

自由課題レシピ

発表部門	発表番号	受付番号	養成施設名
洋菓子	040-1	043-1	学校法人鈴木学園中央調理製菓専門学校静岡校
			氏名
			杉山 楓

発表作品のテーマ **橙実 ~爽やかなオレンジ~**

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(アートルメ+ピース)に収まること

作品コンセプト
爽やかな香りが魅力的なアールグレイとコンフィチュールがアクセントとなり、オレンジ特有の甘味と酸味が広がる作品です。皮・実・果汁余すことなく使った果汁感のある仕上がりになります。

品名	材料	重量(g)・容量(ml)	価格(円)
記入例：ビスキュイ生地	薄力粉	100g	14

ビスキュイ・ショコラ	卵黄	23g	11.5
	グラニュー糖	20g	7
	薄力粉	11g	3.5
	ココアパウダー	4.6g	6.5
	バター	7g	14
	卵白	23g	5.8
	グラニュー糖	6g	2.1

【ビスキュイショコラ】
①卵黄とグラニュー糖を泡立てる。
②卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る
③①にメレンゲを一部加えふった薄力粉とココアパウダーを加え合わせる。
④メレンゲを全て加え、溶かしバターを加え合わせる。
⑤オーブンで焼成。

ジュレ・ドランジュ	オレンジピューレ	165g	253
	オレンジコンサントレ	22.5g	209
	アガー	5.3g	10.7
	葛粉	3.2g	11.1
	グラニュー糖	12g	4.2
	ゼラチン	1.5g	8.9

【ジュレ・ドランジュ】
①オレンジピューレとオレンジコンサントレを火にかける。
②アガー、葛粉、グラニュー糖を合わせ、①へ加え合わせる。
③ゼラチンを入れ合わせる。

ムース・オレンジ	オレンジピューレ	76g	116.3
	グラニュー糖	14g	4.9
	ゼラチン	1.7g	10.1
	オレンジコンサントレ	1.4g	14.3
	生クリーム	72g	113.8

【ムース・オレンジ】
①オレンジピューレ、オレンジコンサントレ、グラニュー糖を火にかける。
②ゼラチンを加えて溶かす。
③フエツテと合わせる。

コンフィチュールドランジュ	オレンジ	52g	85
	シトラスペクチン	0.8g	6.7
	グラニュー糖	24g	8.4
	レモン汁	4g	9.5

【コンフィチュールドランジュ】
①オレンジをゆでる。
②カットし種を取る。
③パーミックスで砕く。
④オレンジ、グラニュー糖、シトラスペクチン、レモン汁で合わせて煮詰める。

※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 (%)	7.1	%
-------------	----------	-----	---

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。)

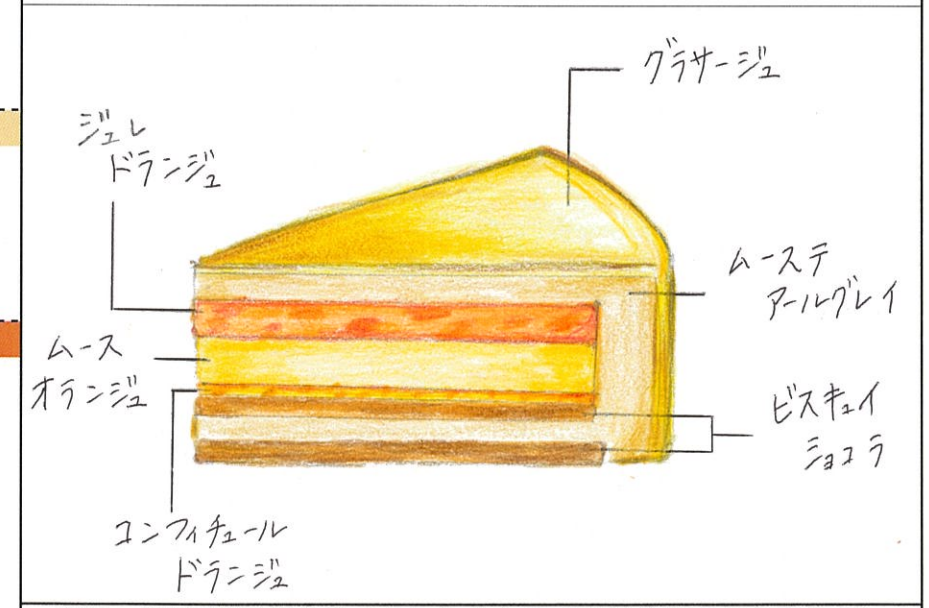
*基本材料・指定素材については以下の価格(消費税抜き)で統一し消費税抜きで計算・記入すること。

(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 **1866.4**



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(アートルメ+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)	ホイッパー 小	まな板
ボウル 2(ステンレス製)	回転台	シルパット1
ボウル 3(ステンレス製)	パソワール(柄付きザル)	シルパット2
ボウル 4(ステンレス製)	タミ(ふるい)	電子はかり:1kg (1g単位)
ボウル 5(ステンレス製)	タミ(茶漉し)	電子はかり:2kg (1g単位)
ボウル 6(ステンレス製)	卓上ミキサー	急速冷却装置(ショックフリーザー)
バット角(ステンレス製)	片手鍋 1(ステンレス製)	冷蔵庫 冷凍庫
ゴムベラ(シリコン)	片手鍋 2(ステンレス製)	オーブン 製氷機
木ベラ(スパテラ)	片手鍋 3(ステンレス製)	オーブン用天板(フランス天板) 57×37
取り板(合板)	両手鍋(湯煎用)	オーブン用天板(フランス天板) 37×27
ケーキクーラー	計量カップ 200, 1000cc	電子レンジ
ホイッパー大	めん棒	

自由課題レシピ		発表部門	発表番号	受付番号	養成施設名
		洋菓子	040-2	043-2	学校法人鈴木学園中央調理製菓専門学校静岡校
					氏名 杉山 楓
発表作品のテーマ	橙実 ~爽やかなオレンジ~		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	爽やかな香りが魅力的なアールグレイとコンフィチュールがアクセントとなり、オレンジ特有の甘味と酸味が広がる作品です。皮・実・果汁余すことなく使った果汁感のある仕上がりになります。				
品名	材料	重量(g)・容量(ml)	価格(円)		
記入例:ビスキュイ生地	薄力粉	100g	14		
ムーステアールグレイ	牛乳 バニラペースト コアントロー ゼラチン ホワイトチョコレート ミルクチョコレート 生クリーム アールグレイ	110g 0.2g 2.2g 3.3g 55g 11g 182g 4.4g	27.5 5.1 6.9 19.6 126.5 25.3 287.6 15	【ムーステアールグレイ】 ①牛乳を沸騰させアールグレイを入れアンフュゼする。 ②パッセする。 ③足りなくなった分牛乳を足す。 ④ゼラチンを入れ湯煎にかける。 ⑤バニラペースト、コアントローを加える。 ⑥溶かしたチョコレートに入れ、乳化させる。 ⑦フエッテを加えて合わせる。	
グラサージュ	水 アールグレイ 生クリーム トレハロース 水飴 ゼラチン ホワイトチョコレート	50g 2g 16g 11g 7g 2g 91g	0 7.5 25.3 5.9 1.3 11.9 207	【グラサージュ】 ①沸騰した水をアールグレイに加え、アンフュゼする。 ②生クリーム、トレハロース、水飴を沸かし①を加えて火にかける。 ③ゼラチンを加え、パッセして溶かしたホワイトチョコレートと合わせる。 ④冷蔵庫で一晩保存する。 ⑤使用前に調温する。	
デコレーション	ミルクチョコレート ホワイトチョコレート スイートチョコレート 色素 青 色素 赤 色素 黄 金箔 生クリーム オレンジ グラニュー糖	10g 10g 10g 0.01g 0.02g 0.05g 0.05g 6g 0.1個 3g	23 23 23 0.7 1.4 3.13 77.5 7.9 17 1.1	【デコレーション】 ①チョコパーツを取る。 ②仕上げ	
※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(%)	7.1	%		
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			1866.4		
				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)		ホイッパー 小		まな板	
ボウル2(ステンレス製)		回転台		シルパット1	
ボウル3(ステンレス製)		パソワール(柄付きザル)		シルパット2	
ボウル4(ステンレス製)		タミ(ふるい)		電子はかり:1kg(1g単位)	
ボウル5(ステンレス製)		タミ(茶漉し)		電子はかり:2kg(1g単位)	
ボウル6(ステンレス製)		卓上ミキサー		急速冷却装置(ショックフリーザー)	
バット角(ステンレス製)		片手鍋1(ステンレス製)		冷蔵庫 冷凍庫	
ゴムベラ(シリコン)		片手鍋2(ステンレス製)		オーブン 製氷機	
木ベラ(スパテラ)		片手鍋3(ステンレス製)		オーブン用天板(フランス天板) 57×37	
取り板(合板)		両手鍋(湯煎用)		オーブン用天板(フランス天板) 37×27	
ケーキクーラー		計量カップ 200, 1000cc		電子レンジ	
ホイッパー大		めん棒			