

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	022-1	023-1	学校法人鈴木学園中央調理製菓専門学校静岡校
					氏名 勝又 空美
発表作品のテーマ	ココ・マンゴー		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	マンゴーとココナツの爽やかな組み合わせに相性のいいフルーツやバジルで深みをプラスし、包み込むような優しい味わいに仕上げました。				
品名	材料	重量(g)・容量(ml)	価格(円)		
A. ビスキュイ・オ・ショコラ	卵黄 グラニュー糖 きび糖 卵白 グラニュー糖 トレハロース 薄力糖 ホワイトチョコレート 牛乳	52g 7g 13g 57g 21g 5g 22g 20g 16g	26 2.45 6.4 14.25 7.3 2.9 7 46 4	A. 【ビスキュイ・オ・ショコラ】 ①卵黄にグラニュー糖、きび糖を加え、人肌程度に温め泡立てる ②卵白、グラニュー糖、トレハロースでメレンゲを作る ③①と②を合わせる ④ふるった薄力粉を加える ⑤湯煎でミルクチョコレート、牛乳を温め、④に加え合わせる ⑥生地を伸ばし、200/200℃のオーブンで約10分焼成する	
B. ジュレ・ド・マンゴー	マンゴーピューレ バジル ライチピューレ グラニュー糖 ゼラチン レモン汁	90g 3.6g 29g 20g 2.2g 6.4g	180 14.4 55.1 7 13 15	B. 【ジュレ・ド・マンゴー】 ①マンゴーピューレを加熱する ②①にアッシェしたバジルを加え、沸騰させてから蓋をし、アンフュゼする ④ゼラチン、レモン汁を加え②をパッセし、ライチピューレ、グラニュー糖を加え合わせる	
C. ムース・オ・マンゴー	マンゴーピューレ ポワールピューレ グラニュー糖 ゼラチン 生クリーム	62g 23g 28g 2.8g 112g	124 25.5 9.8 16.6 176.9	C. 【ムース・オ・マンゴー】 ①鍋にマンゴーピューレ、ポワールピューレ、グラニュー糖を入れ、加熱する ②ゼラチンを加えてパッセする ③②と泡立てした生クリームを合わせる	
D. アンビバージュ	マンゴーピューレ ベルガモットピューレ グラニュー糖	9g 5.4g 3.6g	18 13.5 1.26	D. 【アンビバージュ】 ①鍋にマンゴーピューレ、ベルガモットピューレ、グラニュー糖を入れ加熱する	
※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 (%)	12.1	%		
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			1974.6		
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 電子はかり:2kg (1g単位) ボウル3(ステンレス製) パソワール(柄付きザル) 急速冷却装置(ショックフリーザー) ボウル4(ステンレス製) タミ(ふるい) 冷蔵庫 冷凍庫 ボウル5(ステンレス製) タミ(茶漉し) オープン 製氷機 ボウル6(ステンレス製) 卓上ミキサー オープン用天板(フランス天板) 57×37 パット角(ステンレス製) 片手鍋1(ステンレス製) オープン用天板(フランス天板) 37×27 ゴムベラ(シリコン) 片手鍋2(ステンレス製) 電子レンジ 取り板(合板) 片手鍋3(ステンレス製) ケーキクーラー 両手鍋(湯煎用) ホイッパー大 計量カップ 200, 1000cc					

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	022-2	023-2	学校法人鈴木学園中央調理製菓専門学校静岡校
					氏名 勝又 空美
発表作品のテーマ	ココ・マンゴー		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	マンゴーとココナツの爽やかな組み合わせに相性のいいフルーツやバジルで深みをプラスし、包み込むような優しい味わいに仕上げました。				
品名	材料	重量(g)・容量(ml)	価格(円)		
E. クリステイオン ノワドココ	ホワイトチョコレート ココナツファイン ロイヤルティース	30g 9g 13g	69 8 32	E. 【クリステイオン ノワドココ】 ①湯煎でミルクチョコレートを溶かす ②①にローストしたココナツファイン、ロイヤルティースを合わせる	
F. ムース ノワドココ	ココナツピューレ 牛乳 バニラペースト ゼラチン ココナツリキュール ホワイトチョコレート 生クリーム	75g 75g 0.3g 4.1g 3g 90g 248g	187.5 18.75 7.6 24.4 5 207 391.8	F. 【ムース ノワドココ】 ①ココナツピューレ、牛乳、バニラペーストを温める ②①にゼラチン、ココナツリキュールを加える ③②を濾し、溶かしたミルクチョコと合わせる ④③と泡立てた生クリームを合わせる	
G. グラサージュ オマンゴー	ナパージュ マンゴーピューレ 水飴 水 グラニュー糖 ペクチン ゼラチン レモン汁 着色料 オレンジ	37g 18g 7g 15g 20g 1.5g 1.5g 0.8g 0.03g	18 36 1.26 0 7 10.9 8.9 1.9 2.07	G. 【グラサージュ オマンゴー】 ①鍋にナパージュ、マンゴーピューレ、水飴、水を入れ溶かす ②グラニュー糖、ペクチンを合わせる ③①に②を入れ、沸騰させる ④ふやかした板ゼラチン、レモン汁を入れ混ぜる ⑤④を濾し、冷蔵庫で保存する	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
H. デコレーション	ホワイトチョコレート 着色料 黄 着色料 緑 着色料 白 カカオバター 金箔	40g 0.2g 0.2g 0.2g 5g 0.05g	92 12.5 12.5 12.5 18.5 3.15	H. 【デコレーション】 ①チョコレートをテンパリングをとり、パーツを作る ②グラサージュをかけた土台に金箔とチョコパーツで仕上げる	
※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 (%)	12.1	%		
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		1974.6			
				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 電子はかり:2kg(1g単位)	
				ボウル3(ステンレス製) パソワール(柄付きザル) 急速冷却装置(ショックフリーザー)	
				ボウル4(ステンレス製) タミ(ふるい) 冷蔵庫 冷凍庫	
				ボウル5(ステンレス製) タミ(茶漉し) オープン 製氷機	
				ボウル6(ステンレス製) 卓上ミキサー オープン用天板(フランス天板) 57×37	
				パット角(ステンレス製) 片手鍋1(ステンレス製) オープン用天板(フランス天板) 37×27	
				ゴムベラ(シリコン) 片手鍋2(ステンレス製) 電子レンジ	
				取り板(合板) 片手鍋3(ステンレス製)	
				ケーキクーラー 両手鍋(湯煎用)	
				ホイッパー大 計量カップ 200,1000cc	