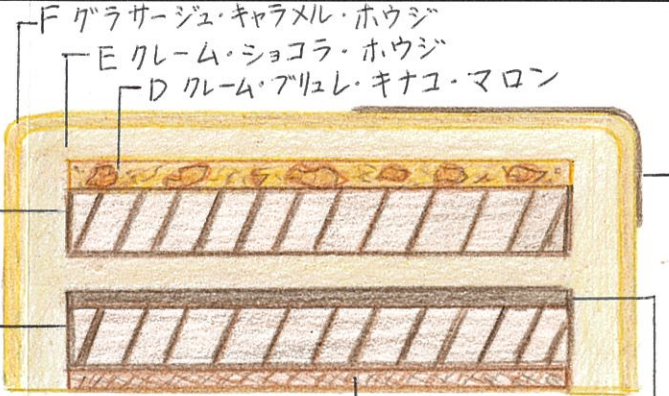


様式 4

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
		洋菓子	029-1	041-1	氏名	中川 美希
発表作品のテーマ	Fusion～フュージョン～		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	ほうじ茶の香ばしさをメインに3種類のチョコレートをバランスよく配合したアントルメです。水引から発想を得て空想上の花をポイントに味覚的にも視覚的にもフュージョン（融合）した作品に仕上げました。		A. ビスキュイ・ショコラ・キナコ ① 卵黄に上白糖とバニラオイルを加え、人肌程度にあたため、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。 ③ ①に②を1/3加え、なじませる。 ④ ①に②の残りを合わせる。 ⑤ ④と一緒にふるっておいいた薄力粉、コーンスターチ、きな粉を合わせる。 ⑥ ⑤に溶かした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。 ⑦ Φ18cmのセルクルに225g流し入れ180/160℃のオーブンで約18分焼く。 ⑧ 生地が覚めたらセンター用に1.2cm厚、底用に1.5cm厚で、スライスしΦ15cmのセルクルにそれぞれセットする。			
品名		材料	重量(g)・容量(ml)	価格(円)		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
A. ビスキュイ・ショコラ・キナコ		卵黄 卵白 上白糖 薄力粉 コーンスターチ きな粉 バター（無塩） ココア バニラオイル	72.5g 61.5g 72g 11.5g 6.5g 4.5g 27.5g 10g 0.25g	60 36 13 3.7 1.7 4.5 55 1.7 4		
B. クルスティアン		ミルクチョコレート スイートチョコレート プラリネペースト バター（無塩） フィアンティーヌ きな粉 黒ゴマ	12g 12g 20g 9g 27g 3g 1g	42 42 200 20.7 39 3 1		
※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 (%)	165g	13.30%
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 330円/kg		①チョコレート 3500円/kg				
②グラニュー糖 440円/kg						
③バター（無塩） 230円/100g						
④牛乳 230円/L						
⑤生クリーム 1,580円/L						
⑥鶏卵（Mサイズ） 27円/個						
1台分合計				¥2,198		

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）×1

・ボウル4（ステンレス製）×3

・ボウル5（ステンレス製）×2

・両手鍋（湯煎用）

・片手鍋1（ステンレス製）

・片手鍋2（ステンレス製）

・タミ（ふるい）

・パソワール（柄付きザル）

・卓上ミキサー

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	
		洋菓子		029-2		041-2		氏名		中川 美希	
発表作品のテーマ		Fusion～フュージョン～				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　P.C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		ほうじ茶の香ばしさをメインに3種類のチョコレートバランスよく配合したアントルメです。水引から発想を得て空想上の花をポイントに味覚的にも視覚的にもフュージョン（融合）した作品に仕上げました。				C. ガナッシュ・ムー・ハウジ ① 生クリームとトレモリンを沸騰させ、ほうじ茶葉を加え蓋をして2分間アンフュゼする。 ② リードペーパーをセットして、裏ごしし沸騰直前まで再度火にかける。 ③ ミルクチョコレートとスイートチョコレートに②を合わせ乳化する。 ④ Bを逆さにし③を65g流し、冷凍保存する。 D. クレーム・ブリュレ・キナコ・マロン ① 卵黄、グラニュー糖、きな粉を混ぜる。 ② 生クリームと牛乳を沸騰直前まで温め、2回に分けて①を入れる。 ③ ②を84℃まで混ぜながら火にかける。 ④ ③に氷水でもどしておいたゼラチンを加える。 ⑤ ベイリーズアイリッシュクリームを刻んだ渋皮付きマロン全体になじませた後ほうじ茶パウダーと合わせる。 ⑥ Φ15cmのセルクルに1.2cm厚のビスキュイをセットし⑤を散りばめ、④を上から流し、冷凍保存する。 E. クレーム・ショコラ・ハウジ ① 板ゼラチンを氷水につけて戻す。 ② 35%の生クリームを沸騰直前まで温め、ほうじ茶葉を加え蓋をして2分間アンフュゼする。 ③ リードペーパーをセットして、裏ごしし沸騰直前まで再度火にかける。 ④ 刻んだホワイトチョコレートとミルクチョコレートを③に加え、乳化させる。 ⑤ 35%の生クリームにほうじ茶パウダーを入れ8分立てにする。 ⑥ ④を17℃まで冷やし、⑤と合わせる。				作品断面図（カラーイメージを枠内に自筆する　P.C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)		価格(円)					
C. ガナッシュ・ムー・ハウジ		35%生クリーム ほうじ茶葉 トレモリン ミルクチョコレート スイートチョコレート		44g 2.5g 1.8g 19.5g 12.5g		69 7.25 8 68.25 43.75					
D. クレーム・ブリュレ・キナコ・マロン		40%生クリーム 牛乳 卵黄 グラニュー糖 きな粉 板ゼラチン 渋皮付マロン ほうじ茶パウダー ベイリーズ アイリッシュクリーム		56.5g 56.5g 27.5g 27g 1.5g 2.1g 2粒 1.3g 0.8g		76 13 24 12 1.5 8.4 15 3.7 2					
E. クレーム・ショコラ・ハウジ		35%生クリーム ほうじ茶葉 板ゼラチン ホワイトチョコレート ミルクチョコレート ほうじ茶パウダー		347g 7g 3.5g 58g 51g 1.15g		381 20 7 203 178.5 3.3					
※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（％）		165g		13.30%					
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 330円/kg		①チョコレート 3500円/kg									
②グラニュー糖 440円/kg											
③バター（無塩） 230円/100g											
④牛乳 230円/L											
⑤生クリーム 1,580円/L											
⑥鶏卵（Mサイズ） 27円/個											
1台分合計						¥2,198					
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）											
・ゴムベラ×1 ・オープン用天板（フランス鉄板）57×37cm ・シルバット2×1 ・電子ばかり×1 ・ロボクーブ×1 ・ジューサーミキサー×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） ・オープン											

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		029-3		041-3		氏 名		中川 美希			
発表作品のテーマ		Fusion～フュージョン～				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　P.C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+ビエス）に収まること			
作品コンセプト		ほうじ茶の香ばしさをメインに3種類のチョコレートをバランスよく配合したアントルメです。水引から発想を得て空想上の花をポイントに味覚的にも視覚的にもフュージョン（融合）した作品に仕上げました。				F. グラサージュ・キャラメル・ハウジ ① 水を沸騰させ、ほうじ茶葉を加え蓋をし、2分間アンンフュゼする。 ② リードペーパーをセットして裏ごしし、生クリームと合わせ沸騰直前まで温める。 ③ 別の鍋でハローデックスとグラニュー糖を薄めのきつね色まで加熱する。 ④ ③に②を数回に分けながら入れ、キャラメルを伸ばしていく。 ⑤ 火を止め④にきび砂糖を入れ余熱で溶かす。 ⑥ 氷水で戻した板ゼラチンを⑤に入れる。 ⑦ ⑥を氷水にあてて30℃まで下げ、レーズンシードオイルを数回に分けて入れ、ブレンダーで混ぜる。 ⑧ 密着ラップをし冷蔵保存をする。 G. グラサージュ・デコール・ハウジ ① 出来上がったグラサージュ・キャラメル・ハウジにほうじ茶パウダーを入れ、溶かす。 ② 密着ラップをし冷蔵保存をする。 H. 飾り（ホワイトチョコレート）（薔類・枝・花の芯） ① フードプロセッサーでホワイトチョコレートをまわし、ほうじ茶パウダーを加えまとまりかけたら枝の成形、花の芯の成形、粉ふるいに通して薔類の成形をする。 ② 枝にココアパウダーを刷毛で刷り込む。 ③ 薔類に色素（緑・赤）を吹き付ける。 I. 飾り（ミルクチョコレート）（花・葉） ① ミルクチョコレートをテンパリングする。 ② 花の土台、花びらをパイピングでOPPシートに絞り、トコ型でカーブをつける。固まればバランスよく接着する。 ③ 葉型の自家製プラスチックでOPP上にスタンプのように押し付けてトコ型でカーブする。 ④ ふちの部分にオレンジゴールド色を吹き付ける。				作品断面図（カラーイメージを枠内に自筆する　P.C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+ビエス）に収まること			
品 名		材 料		重量(g)・容量(ml)						価格(円)			
F. グラサージュ・キャラメル・ハウジ		水		58g						0			
		ほうじ茶葉		1. 8g						5. 2			
		38%生クリーム		66g						104			
		ハローデックス		24g						100			
		グラニュー糖		24g						10. 5			
		きび砂糖		14g						8			
		板ゼラチン		2. 3g						9. 2			
		レーズンシードオイル		5g						7. 5			
G. グラサージュ・デコール・ハウジ		グラサージュ・キャラメル・ハウジ		8g		0							
		ほうじ茶パウダー		0. 1g		0. 29							
H. 飾り（ホワイトチョコレート）（薔類・枝・花の芯）		ホワイトチョコレート		30g		105							
		ココアパウダー		0. 6g		1							
		ほうじ茶パウダー		0. 6g		1. 74							
		カカオバター色素（緑）		0. 2g		4							
		カカオバター色素（赤）		0. 3g		5							
I. 飾り（ミルクチョコレート）（花・葉）		ミルクチョコレート		30g		105							
		カカオバター色素（キャラメル）		3g		48							
		カカオバター色素（赤）		0. 3g		5							
		カカオバター色素（緑）		0. 1g		2							
		パールシルバーゴールド		0. 3g		5							
※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（％）		165g		13. 30%							
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 330円/kg		①チョコレート 3500円/kg											
②グラニュー糖 440円/kg													
③バター（無塩） 230円/100g													
④牛乳 230円/L													
⑤生クリーム 1, 580円/L													
⑥鶏卵（Mサイズ） 27円/個													
1 台 分 合 計				¥2,198									

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	
		洋菓子		029-4		041-4		氏名		中川 美希	
発表作品のテーマ	Fusion～フュージョン～			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　P.C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	ほうじ茶の香ばしさをメインに3種類のチョコレートをバランスよく配合したアントルメです。水引から発想を得て空想上の花をポイントに味覚的にも視覚的にもフュージョン（融合）した作品に仕上げました。			（組み立て）　逆仕込み ①　Φ18cmのセルクルにクレーム・ショコラ・ハウジを7分目まで流し入れる。 ②　冷凍しておいた、ビスキュイ・ショコラ・キナコ（1.2cm厚）とクレーム・ブリュレ・マロンをセットする。 ③　クレーム・ショコラ・ハウジを少量流し、サイドにシュミゼする。 ④　冷凍しておいたビスキュイ・ショコラ・キナコ（1.5cm厚）にクリスティアンとガナッシュ・ムー・ハウジをセットし、冷凍する。 （仕上げ） ①　本体を冷蔵庫から冷凍庫へ移す。 ②　グラサージュ・キャラメル・ハウジとグラサージュ・デコール・ハウジを温度調節する。 ③　本体の表面が固まればデムレする。 ④　2種類のグラサージュでグラッセする。 ⑤　カカオバターオレンジ色素を吹き付ける。 ⑥　飾りチョコレート（枝・蘚類・花・葉）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　P.C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)	価格(円)								
※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（％）	165g			13.30%		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		330円/kg	①チョコレート		3500円/kg						
②グラニュー糖		440円/kg									
③バター（無塩）		230円/100g									
④牛乳		230円/L									
⑤生クリーム		1,580円/L									
⑥鶏卵（Mサイズ）		27円/個									
1台分合計				¥2,198							