

様式 4

自由課題レシピ

和菓子

108

105

養成施設名
辻調理師専門学校

氏名
黒岩 春菜

発表作品の菓銘	月見草				発表作品の製造法 (白漉し餡) 1、鍋にグラニュー糖、水を加え沸騰させる 2、沸騰したら白生餡を加え、並餡になるまで炊き上げ冷ます (小豆漉し餡) 1、鍋にグラニュー糖、水を加え沸騰させる 2、沸騰したら小豆生餡を加え、並餡になるまで炊き上げ冷ます (味噌羊羹) 1、紅天、グラニュー糖、トレハロースを混ぜ合わせておく 2、鍋に水、1を入れ、火にかけて沸騰させる 3、白漉し餡、白みそを加え、上がり目方まで煮詰める 4、流し缶に流し入れ、固まったら分割する (ずんだ餡) 1、剥き枝豆を蒸し器で蒸し、裏漉してペースト状にする 2、1に白漉し餡、塩を加え混ぜる 3、2を分割し、味噌羊羹を包餡する (道明寺生地) 1、道明寺粉に柚子表皮、ぬるま湯を加えラップをして、蒸らす 2、1を蒸し器で蒸す 3、2を分割し、ずんだ餡を包餡する (柚子シロップ) 1、鍋にグラニュー糖、水を加え沸騰させる 2、1が冷めたら、柚子表皮と果汁を入れる (仕上げ用餡) 1、白漉し餡を固さ調節し、各種着色する 2、白と水紅のグラデーションに絞り、花(月見草)を作る 3、黄色でしべを絞る (仕上げ) 1、くぼみに小豆漉し餡を絞る 2、花(月見草)を1の上に配置する 3、葉っぱを絞り、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)
菓銘の説明	宵に白く咲き、夜の深まりとともに紅へと染まる月見草。その移ろいを二輪の花に託し、夏の夜の情趣を映して仕立てました。					
品名	材 料	重量(g)・容量(ml)	価格(円)			
白漉し餡	白生餡 グラニュー糖	300 g 180 g	165 80			
小豆漉し餡	小豆生餡 グラニュー糖	100 g 65 g	80 29			
味噌羊羹	紅天 グラニュー糖 トレハロース 水 白漉し餡 白みそ	2 g 25 g 25 g 100ml 23 g 40 g	2 11 18 0 0 43			
ずんだ餡	剥き枝豆 白漉し餡 塩	120 g 160 g 少量	117 0			
道明寺生地	道明寺粉 柚子表皮 水 上白糖 トレハロース	291 g 1 g 400ml 29 g 29 g	400 0 0 9 21			
柚子シロップ	グラニュー糖 水 柚子	100 g 150ml 1個分	44 0 400			
仕上げ用餡	白漉し餡 小豆漉し餡 食用色素 (水紅・黄色・挽茶)	200 g 100 g 適量	0 0			
※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)	33.00%			
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小豆	910円/kg			
②グラニュー糖	440円/kg	②小豆生餡	800円/kg			
③鶏卵(Mサイズ)	27円/個	③白生餡	550円/kg			
④ザラメ糖	340円/kg					
⑤上白糖	320円/kg					
⑥水飴	450円/kg					
発表作品の単価(1個/円)			70.95			

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
ボウル2
ボウル3
ボウル4
バット角
ゴムベラ
電子ばかり2kg
冷蔵庫
製氷機
急速冷却装置
カセットコンロ
蒸し機(ステンレス製)

角せいろ(木製)
ガス式ボイラー