

様式 4

自由課題レシピ

発表部門

洋菓子

発表番号

002-1

受付番号

002-1

養成施設名

愛媛調理製菓専門学校

氏名

旭 七海

①

発表作品のテーマ

ボン ボヤージュ
bon voyage～旅立つ君へ～

作品コンセプト

私が憧れる大人の女性を、金柑、柚子、オレンジを合わせた爽やかさと奥行きのある香りで表現しました。卒業の旅立ちを前にチョコレートの花束に願いと、金柑の花言葉「感謝」を込めました。

品名

材料

重量(g)・容量(ml)

価格(円)

A:ビスキュイ・サッショール

スィートチョコレート

卵黄

全卵

ココアパウダー

薄力粉

卵白

グラニュー糖

無塩バター

生クリーム(35%)

ミルクチョコレート

シナモンパウダー

36g

9g

25g

11g

10g

32g

22g

7g

14g

12g

0.005g

126

4.9

13.5

57.8

3.3

17.3

9.7

16.1

22.1

42

0.1

B:クレーム・ア・ラ・バニーク

生クリーム(35%)

牛乳

ヴァニラペースト

卵黄

グラニュー糖

板ゼラチン

120g

30g

0.3g

36g

26g

2g

189.6

6.9

4.2

19.4

11.4

8.4

C:ジュレ・ド・アグリューム

オレンジコンサントレ

果汁100%オレンジジュース

ゆずピューレ

きんかんピューレ

グラニュー糖

板ゼラチン

カルダモン

4g

30g

20g

48g

27g

2g

0.2g

22.8

18

37

153.6

11.9

8.4

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(%)

168 g

16.7%

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

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チョコレート 3500円/kg

小計(¥807.4)

1台分合計

¥2,149.9

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(器具備品リストにあるもので作業会場で借りるもの)

A:ビスキュイ・サッショール

①ボウルに入れたスィートチョコレートを湯煎で溶かし、(a)、無塩バター、生クリームの順に加え、その都度混ぜる。

②(c)でメレンゲを作り、①へ1/2量加えマーブル状に混ぜる。

③型に流し、160℃のオーブンで約16分焼き上げる。

④冷めたらボウルに入れたミルクチョコレートを湯煎で溶かしシナモンパウダーと合わせ、コルネ紙で均等に絞り、冷凍庫で冷やしておく。

B:クレーム・ア・ラ・バニーク

・事前にゼラチンを氷水でふやかしておく。

①鍋に(a)を入れ温める。

②ボウルに卵黄とグラニュー糖を合わせ、①を加え混ぜて鍋に戻す。

③弱火でナップし、アングレーズを炊く。

④ふやかしたゼラチンを加え混ぜ、ボウルにパッセする。

④氷水で粗熱を取り、15cmのセルクル型へ流し急速冷凍で冷やし固める。

C:ジュレ・ド・アグリューム

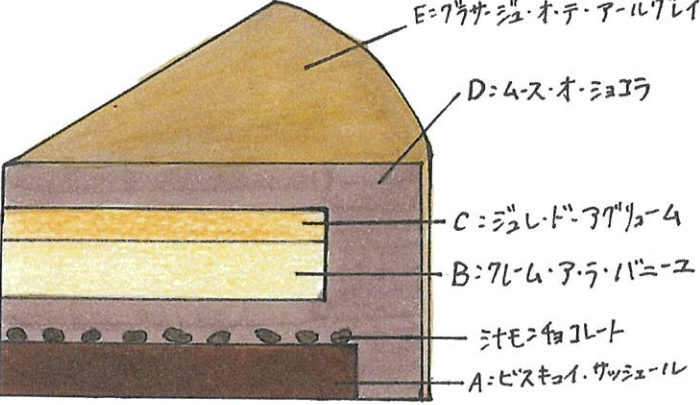
・事前にゼラチンを氷水でふやかしておく。

①(a)を鍋に加え、中火で80℃に温める。

②火を止め、ふやかしたゼラチン、カルダモンを加え混ぜる。

③氷水で粗熱を取り、「クレーム・ア・ラバニーク」の上に流し入れ急速冷凍で冷やし固める。





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2(ステンレス製)×1

ボウル3(ステンレス製)×1

ボウル4(ステンレス製)×1

ボウル5(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)×1

取り板(合板)×1

ケーキクーラー×1

回転台×1

卓上ミキサー×1

冷蔵庫

冷凍庫

急速冷却装置(ショックフリーザー)

製氷機

オーブン

一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会

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		002-2		002-2		愛媛調理製菓専門学校	
								氏 名	
								旭 七海 ②	
発表作品のテーマ		ボン ボヤージュ bon voyage～旅立つ君へ～		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		私が憧れる大人の女性を、金柑、柚子、オレンジを合わせた爽やかさと 奥行きのある香りで表現しました。卒業の旅立ちを前にチョコレートの花束 に願いと、金柑の花言葉「感謝」を込めました。							
品 名		材 料		重量(g)・容量(ml)		価格(円)			
D: ムース・オ・ショコラ		a { 生クリーム(35%) 牛乳 板ゼラチン		85g 20g 2.2g		134.3 4.6 9.2		D : ムース・オ・ショコラ ・事前に氷水で板ゼラチンをふやかしておく。 ①鍋に(a)を入れ沸騰させ、ふやかしたゼラチンを加え溶かす。	
		b { ミルクチョコレート スイートチョコレート ブラリネアーモンド		55g 65g 5g		192.5 227.5 15		②ボウルに(b)と①を合わせ乳化し、粗熱を取りグラン・マルニエを 加える。 ③調温して、7分立ての生クリームと合わせる。	
		生クリーム(35%) グラン・マルニエ		250g 3g		395 10.1		④18cmのセルクル型に流し「B」と「C」で作ったセンタームースを 中心に埋めて、「A」の生地を接着する。	
E: グラサージュ・オ・テ・アールグレイ		アールグレイ茶葉 水		2.2g 39g		12.5 0		E : グラサージュ・オ・テ・アールグレイ ・事前に氷水で板ゼラチンをふやかしておく。	
		a { 生クリーム(35%) 牛乳 加熱用ナパージュ		18g 18g 54g		28.4 4.1 64.3		①茶葉を熱湯に浸して5分蒸らし、漉しておく。 ②鍋に(a)と①を加え中火で沸騰直前まで温める。 ③ふやかしたゼラチンとホワイトチョコレートを加え混ぜ溶かす。	
		板ゼラチン ホワイトチョコレート 紅茶リキュール		3.6g 11g 2.5g		15.1 38.5 4.5		ボウルに移し、紅茶リキュールを加えパーミックスで乳化させる。 ④密着ラップして、粗熱が取れたら冷蔵庫で休ませる。	
F: 飾り		ホワイトチョコレート スイートチョコレート カカオバター (黄) カカオバター (赤) パールパウダー(ゴールド)		32g 18g 18g 0.2g 0.05g		112 63 9.2 1.8 0.9		F : ホワイトチョコレートの飾り ①直径4.5cm、3cmの半球モールド型にカラーカカオバターと パールパウダーを吹きつける。 ②ホワイトチョコレートをテンパリングする。 ③①に②を流し入れ固める。 ④型から外し、球体に接着しておく。	
								F: スイートチョコレートの飾り ①スイートチョコレートをテンパリングする。 ②3cm×40cmのフィルムに①を伸ばし、切り込みを入れ、直径9cmの筒に 巻きつける。 ③5cm×30cmのフィルムに①を伸ばし、切り込みを入れ、直径6cmの筒に 巻きつける。 ④羽チョコを2種作成する。 ⑤パイピングで棒状のチョコレートを作る。 ⑤④と⑤で、花を組み立てる。	
※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(%)		168g		16.7%			
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									
						小計(¥1,342.5)			
1 台 分 合 計								1枚目に記載	