

自由課題レシピ		発表部門	発表番号		受付番号		養成施設名	学校法人ミズモト学園 東海調理製菓専門学校		
		和菓子	102-1		103-1		氏名	伴 莉緒奈		
発表作品の菓銘	桜凛舞		発表作品の製造法				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	冬を耐え抜き凛と気高く咲き誇る桜の華やかな舞姿に、春の煌めきを重ねて表現しました。									
品名	材料	重量(g)・容量(ml)								価格(円)
白並餡	水 グラニュー糖 白生餡	200 g 325 g 500 g								0.0 143.0 225.0
浮島	白並餡 鶏卵 きび砂糖 餅粉 上新粉 薄力粉	340 g 2個 100 g 10 g 20 g 20 g								0.0 54.0 46.5 5.5 9.9 6.6
錦玉羹	グラニュー糖 水 寒天 水飴 桜の花 二酸化チタン 桜の葉	400 g 400 g 7 g 40 g 20 g 1 g 5 g	176.0 0.0 38.1 18.0 128.0 101.0 56.1	《白並餡》 1. サワリに水、グラニュー糖を入れ沸騰させる。 2. 沸騰後、白生餡を加え、並餡になるまで炊き上げ冷ます。 《浮島》 1. ボウルに白並餡、卵黄、きび砂糖2/3を加え混ぜる。 2. 餅粉、上新粉、薄力粉を加え混ぜる。 3. 別のボウルに卵白、きび砂糖1/3を加え泡立てる。 4. 2に3のメレンゲを少量加えて混ぜ、3のボウルに戻し入れ、泡が消えないように混ぜる。 5. セパレート紙を敷いた型に生地を流して25分蒸す。 6. 浮島を冷まし1cmにスライスをし、流し缶に敷きこむ。 《錦玉羹》 1. 全ての材料をボウルに加え2分間完全沸騰させる。 (桜の半球) 1. 錦玉液を半球の型に流し入れる。 2. ガクを取った桜の花びらを3枚混ぜる。 3. 二酸化チタンを水で溶かし、錦玉液と混ぜる。 4. 2の上に3を流し固める。 (桜葉のてんぷら) 1. 桜の葉を半分に切り、塩抜きをする。 2. 錦玉液にくぐらせて固める。 《柚子の淡雪羹》 1. 鍋に刻んだユズカットとユズジュースを入れ、煮詰める。 2. ボウルにグラニュー糖2/3、水、寒天、水飴を入れ、2分間完全沸騰させる。 3. 別のボウルに卵白、グラニュー糖1/3を加え泡立てる。 4. 3に2を加え混ぜる。 5. 1を加えて混ぜ合わせる。 6. 5の粗熱を取り、浮島生地の上に流し入れる。						
柚子の淡雪羹	ユズカット ユズジュース グラニュー糖 水 寒天 水飴 卵白	50 g 20 g 164 g 164 g 3.6 g 14 g 28 g	84.2 65.6 72.0 0.0 19.6 6.3 15.4							
※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) 31.5%										
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										
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)		24.3円	No. 1							

桜餡バタークリーム

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)

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)

冷蔵庫
急速冷却装置(ショックフリーザー)
電子レンジ
電子はかり(2kg 1g単位)
蒸し器
カセットコンロ
ケーキクーラー
ボウル3
ボウル4

様 式 4				発 表 部 門		発 表 番 号		受 付 番 号		養成施設名	学校法人ミズモト学園 東海調理製菓専門学校		
自 由 課 題 レ シ ピ				和菓子		102-2		103-2		氏 名	伴 莉緒奈		
発表作品の 菓銘	桜凜舞					発表作品の製造法				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	冬を耐え抜き凜と気高く咲き誇る桜の華やかな 舞姿に、春の煌めきを重ねて表現しました。									No. 1に記載			
品 名	材 料	重量 (g) ・ 容量 (ml)	価 格 (円)										
桜羊羹	桜の花 白並餡 グラニュー糖 水 寒天 水飴 トックブランシュ桜 食用色素 (ピンク)	60 g 410 g 204 g 270 g 5 g 32 g 24 g 適量	384.0 0.0 89.7 0.0 27.2 14.4 118.0 0.0										
桜餡バタークリーム	バター 白並餡 トックブランシュ桜 食用色素 (ピンク) 食用色素 (黄)	20 g 40 g 4 g 適量 適量	31.8 0.0 19.6 0.0 0.0										
仕上げ	氷餅	5 g	5.0			No. 1に記載							
※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)					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)								
指定素材：餡	総使用量 (加糖餡)	31.5%			No. 1に記載								
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 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)				24.3円		No. 2							