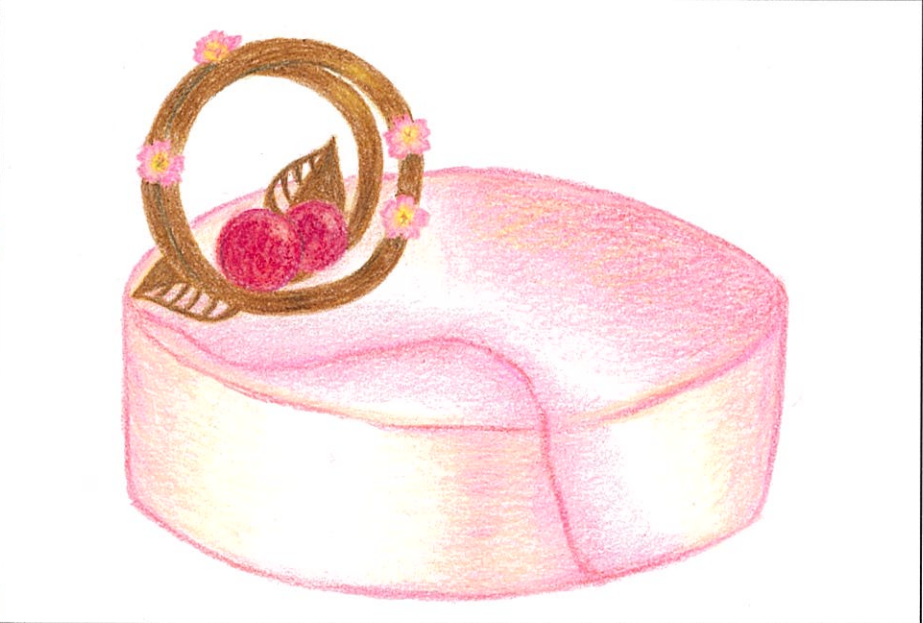
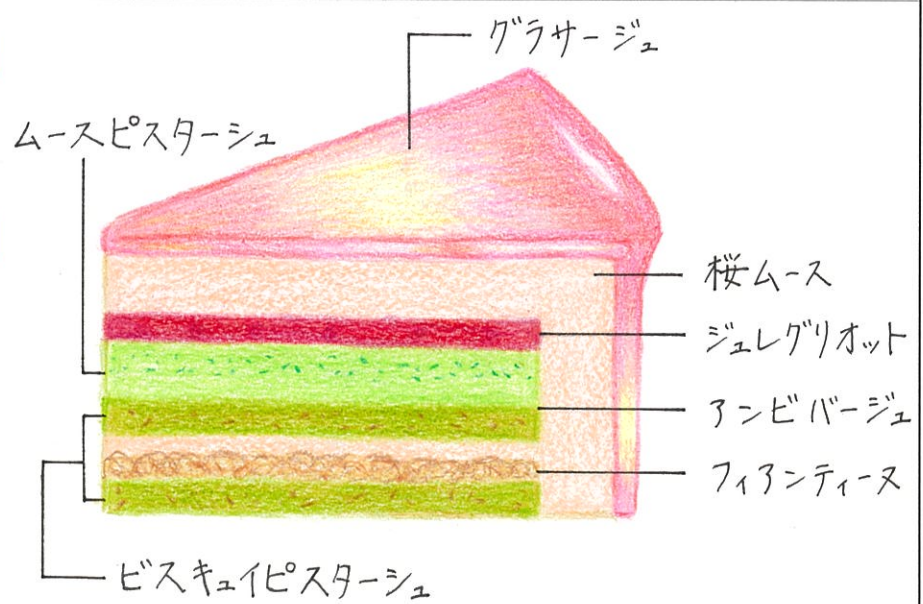
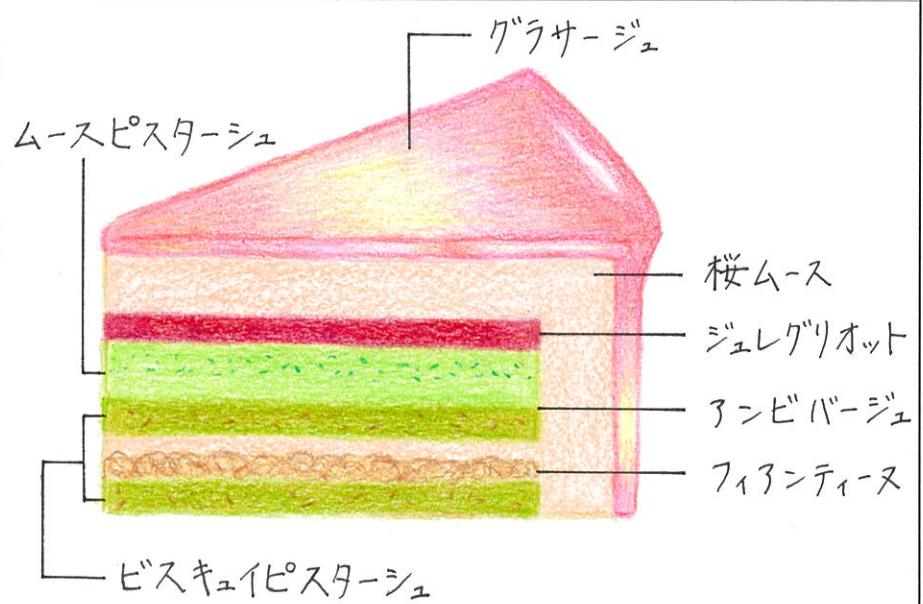
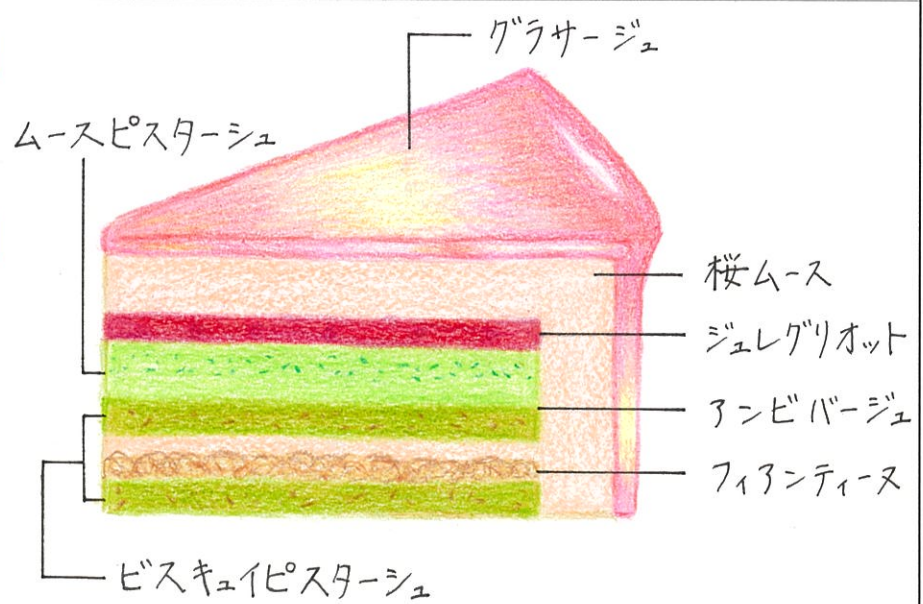


自由課題レシピ		発表部門		発表番号		受付番号		養成施設名	学校法人鈴木学園 中央調理製菓専門学校静岡校
		洋菓子		033-1		037-1		氏 名	古牧未彩
発表作品のテーマ		桜春～はるかぜ～		発表作品の製造法（作業時間は実施要領に指定する作業時間内とすること）				作品完成図（カラーイメージを枠内に自筆する PCソフト等使用不可） ※洋菓子は直径18cmの円形・高さ15cm（アントルメ+ピエス）に収まること	
作品コンセプト		ピスタチオの優しい甘さと桜の香りで春を感じさせる 味わいと色味にしました。グリオットの酸味がアクセントになる一品です。						作品断面図（カラ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	
品 名		材 料	重量(g)・容量(ml)	価格(円)	ビスキュイピスターシュ				
記入例：ビスキュイ生地		薄力粉	100 g	33					
ビスキュイピスターシュ		ピスタチオパウダー	38 g	102.6	①ピスタチオパウダー、アーモンドパウダー、粉糖、全卵を混ぜペースト状にする。 ②①に薄力粉を入れ混ぜる。 ③卵白とグラニュー糖でメレンゲを立て、②に入れ合わせる。 ④溶かした無塩バターを入れ合わせる。 ⑤生地を伸ばし、210℃のオーブンで約12分焼成する。				
		アーモンドパウダー	9.7 g	22.6					
		粉糖	38 g	9.2					
		全卵	54 g	24.3					
		卵白	44 g	23.3					
		グラニュー糖	10 g	4.4					
		薄力粉	10 g	3.3					
		無塩バター	7.4 g	17.0					
アンビバージュ		水	8.5 g	0.0	アンビバージュ		①シロップボーメ30° を作る。 ②桜リキュールを合わせる。		
		グラニュー糖	11.5 g	5.1					
		桜リキュール	5 g	8.2					
フィアンティース		フィアンティース	20 g	49.4	フィアンティース				
		ホワイトチョコレート	35 g	122.5					
		カルダモン	0.2 g	1.0					
		クローブ	0.2 g	2.6					
ジュレグリオット		グリオットピューレ	75 g	189.8	ジュレグリオット				
		トレハロース	2.5 g	1.5					
		グラニュー糖	7 g	3.1					
		粉ゼラチン	2 g	12.0					
		グリオットホール	22 g	49.9					
※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（%）	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									
1 台 分 合 計				2193.2					

自由課題レシピ				発表部門	発表番号	受付番号	養成施設名	学校法人鈴木学園 中央調理製菓専門学校静岡校	
				洋菓子	033-2	037-2	氏 名	古牧 未彩	
発表作品のテーマ	桜春～はるかぜ～				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＋ピース）に収まること		
作品コンセプト	ピスタチオの優しい甘さと食べた瞬間桜の香りが口の中に広がるような春を感じさせる一品です。グリオットの酸味がアクセントになっています。								
品 名		材 料	重量(g)・容量(ml)	価格(円)					
記入例：ビスキュイ生地		薄力粉	100g	33					
ムースピスターシュ		牛乳	52.5g	12.1	ムースピスターシュ				
		卵黄	20g	10.8	①アングレーズにゼラチンとピスタチオペーストを合わせる。				
		グラニュー糖	16g	7.0	②フェッテと合わせる。				
		板ゼラチン	1.5g	9.0					
		ピスタチオペースト	18g	194.4					
		生クリーム38%	118g	186.4					
桜ムース		牛乳	120g	27.6	桜ムース				
		桜葉塩漬け	5枚	50.0	①牛乳と桜葉塩漬けでアンフュゼする。				
		板ゼラチン	5g	30.1	②シノワで漉しグラニュー糖とゼラチンを合わせる。				
		グラニュー糖	28g	12.3	③溶かしたホワイトチョコレートと合わせる。				
		生クリーム38%	180g	284.4	④桜リキュールと桜ジュペを合わせる。				
		桜リキュール	6g	9.8	⑤フェッテと合わせる。				
		濃縮エキス桜	12g	59.0			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＋ピース）に収まること		
		ホワイトチョコレート	36g	126.0					
グラサージュ		水	53g	0.0	グラサージュ				
		生クリーム38%	16g	25.3	①水、生クリーム、トレハロース、水飴を鍋に入れて火にかける。				
		トレハロース	10g	5.8	②ふやかした板ゼラチンを合わせる。				
		水飴	7g	1.6	③パッセして湯煎に当てていたホワイトチョコレートと合わせる。				
		板ゼラチン	2g	12.0	④使用前に調整する。				
		ホワイトチョコレート	91g	318.5					
		色素 赤	0.5g	9.1					
		着色料 白	0.01g	3.3					
デコレーション		スイートチョコレート	20g	70.0	デコレーション				
		ホワイトチョコレート	20g	70.0	①チョコレートをテンパリングし、パーツを作りチョコパーツを取る。				
		着色料 赤	0.01g	1.9	②グラサージュをかけた土台にチョコパーツで仕上げる。				
		着色料 黄	0.01g	1.7					
		着色料 白	0.01g	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（%）	7%				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。)							ボウル1（ステンレス製） 回転台 まな板		
* 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。							ボウル2（ステンレス製） パソワール（柄付きザル） 卓上ミキサー		
(1) 基本材料					(2) 指定素材		ボウル3（ステンレス製） タミ（ふるい） 電子はかり（1kg 1g単位）		
①薄力粉 330円/kg					①チョコレート 3500円/kg		ボウル4（ステンレス製） タミ（茶漉し） 冷蔵庫 冷凍庫 製氷機		
②グラニュー糖 440円/kg							ボウル5（ステンレス製） 片手鍋1（ステンレス製） オープン		
③バター（無塩） 230円/100g							パット角（ステンレス製） 片手鍋2（ステンレス製）		
④牛乳 230円/L							ゴムベラ（ステンレス製） 片手鍋3（ステンレス製）		
⑤生クリーム 1,580円/L							取り板（合板） 両手鍋（湯煎用）		
⑥鶏卵（Mサイズ） 27円/個							ケーキクーラー 計量カップ 200, 1000cc		
1 台 分 合 計					2193.2		ホイッパー（大） オープン用天板（フランス天板） 57×37		
							ホイッパー（小） オープン用天板（フランス天板） 37×27		
							急速冷凍装置（ショックフリーザー）		