



MUSASHINO COOKING COLLEGE

TRAINING SYLLABUS

調理実習シラバス 2021

ダブルプログラム科2年

学校法人 後藤学園

武蔵野調理師専門学校

目次

第1章	調理実習概要	3
	専門実習理論3・4 専門実習3・4	4
	概要	5
	特別講義	230
	卒業作品製作	238
第2章	専攻別総合調理実習	240
	概要	241
第3章	実技試験対策	258
	概要	259

履修コース

ダブルプログラム科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期
高度調理技術実習	専門実習理論・専門実習	必修	1・2	前期・後期
授業の方法	時間数	担当者名		
講義・実習	理論:150時間 実習:450時間	実習部 製菓・製パン担当職員		

実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴(調理師養成以外)
○	平田 憲巳	ホテル製菓部門統括として製菓業務に従事
	金藤 州二	ホテル製菓部門にて永年従事
	吉田 正幸	ホテルにて調理業務に従事
	栗原 恭子	菓子製造販売業にて菓子製造に従事
	遠藤 優	菓子製造販売業にて菓子製造に従事
	小高 和也	ホテルにて調理業務に従事
	多良 文康	ホテルをはじめ会館、フレンチレストランにて製菓業務に従事
	杉山 絢音	菓子製造販売業にて菓子製造に従事

教科書・参考文献等

製菓衛生師全書 実習ノート(製菓・製パン)

教育目標

調理と製菓・製パン両分野に於ける技術と知識およびサービス、ビバレッジ、フードコーディネーター能力を総合的に学び、外食産業会で幅広く活躍できる人材を育成する。

教育の目的

1年次に日本、西洋、中国、製菓と料理全般を学び、2年次に製菓、製パンを取得するダブルプログラム科の特色は外食産業会を広く見据え、ホテル、専門店、カフェ、バンドゥーズ、学校給食などその職業に幅広く対応するため、短期的に取得できるように現場に沿った授業内容を取り行う。

教育到達点

1年次における製菓は社会に出て即必要になる基本技術、クリームの上塗り、マスク、ポッシュを中心にその素地を身につけ、2年次へと継続し、更に技術の取得を図る。実習においては基本から初歩的なバリエーションを捉え実習における内容を理解する。2年次に専門的な製菓、製パン実習を行う。

基本技術は1年次の復習から入り、更にパイピング、マジパンテクニック、ショコラテンパリングと幅を広げ実社会に適應する技術を身につけさせる。製菓においてはその分野を幅広く捕え、その基本から変化する応用を中心に学ぶ。又、各国の代表的な銘菓を知りその伝統、由来、文化とその背景を基に授業を行う。製菓の体系、分類においてはランダムに捉え、全体を網羅する。

製パンにおいては基本的な手仕込みを基に各種の生地の発酵、分割、成形、焼成の一連の工程を把握し同時に各国の代表的な製パンを取り入れ、その伝統、由来等も理解する。ハード系からソフト系、スイート系、菓子パン、お惣菜的なパンなどを取り上げ、専門店、カフェなど実社会に對する人材を育成する。

教育手法

基本技術は主に午後からの実習の空き時間に取り組み、放課後行うスキルアップウエズデーへと繋ぎ、なかなか身につけにくい。これらの技術を継続的に実行することによってレベルアップを図る。

製パンにおける成形技術は練習生地を作り各種のパンの成形前に事前成形練習を行い、その後本番となる成形やクーブなどを取り入れ、確かな製品作りと技術アップを図る。

第1章

[専門実習理論3・4]

[専門実習3・4]



教育形態
専門実習理論 3・4 / 専門実習 3・4

教育内容
製菓・製パン 基礎理論,応用 基礎実習,応用 基本技術②

授業の方法	教育目標	
講義・実習	2年次における理論実習は基礎となる内容を網羅しながら現代へと通じる応用編を折込み、その理解を図る。各種の製菓、製パンの基礎となる生地の理論を解説し、それに付随する各種の生地や、その仕込み方、ポイントとテクニック、その注意点を促し、土台となる生地作りから各種の応用編を示し現代社会への対応を目的とする。製パンにおける基本全般の理論、実習、応用を行う。示された基礎となる各種の生地作りを通じて、その製品の成り立ち、構成を理解し、その製品ごとの伝統や、由来などの知識の習得を図る。製パン工程を理解し、手順に従い仕込みを行う。	
時間数		担当者名
60回 講義120時間 実習360時間		実習課担当職員

教育手法			
1回	ババロワ ドランジュ アン パニエ / カヌレ ド ボルドー	31回	ガトー フロマージュ / ジュレド キール ロワイヤル / ザッハトルテ
2回	ショコラ フランボワゼ / カーディナル シュニッテン	32回	クランベリー エ パン オ ノワ / グリッシーニ / パーネ ロサッティロ
3回	アプフェル シュツルーデル / スフレ グラス オ グラン マニエ	33回	モンブラン / キッシュ オ ポムド テール
4回	ハードロール / バターロール / チョコレートマフィン / [仕込み] メロン皮、そぼろ	34回	ココ パナーヌ / シブスト オ ポーム
5回	ムース パッションド オランジュ / チョレート シフォンケーキ	35回	カナディアン メープル / ドゥースル ラクテ
6回	パートド フリュイ フランボワーズ / ノワゼット フランボワーズ	36回	ビタパン / ベーグル / イングリッシュブレッド
7回	ガトー バスク / フレーズ リーチ ラプレシサント	37回	マロン シャランテ / デリス フロマージュ フランボワーズ
8回	スウィートロール / シナモンロール / メロンパン / あんパン	38回	コンヴェルサシオン / モーントルテ
9回	バータ シュー	39回	ポロネーズ / アグリューム
10回	クレープ オベコン フロマージュ エウ / クレープ シュゼット / カッサータ シチリアーナ	40回	ブリオッシュ / メープル ロール
11回	ダコワース オ アプリコ / シャルロット アル マスカルポーネ / ガレット プルトンヌ	41回	ショコラ グルマンディーズ / エンガディナー ヌストルテ
12回	バケット / ツOPPフ / パナナ マフィン	42回	タルト オ フィグ / タルト マング エ アナナ
13回	ケーキ ショコラ ドランジュ / ソルベドゥ バンブルムース	43回	アマンド オ ショコラ / ボンボン オ ショコラ
14回	ルフラン パティシエール / ムラージュ (型どりチョコレート)	44回	パン オ ミエール / パン オ レ オ マロン / パン オ ノワ
15回	ケック オ フリュイ / カディス / タルト トゥロン	45回	タルト フランボワーズ オ マロン / ストロベリー ショート ケーキ
16回	レーズンブレッド / リュスティック / ポテトブレッド / ブルーベリーマフィン	46回	ビュッシュド ノエル / ツヴィーベルクーヘン
17回	タルト クレーム ココ / ムース ショコラ ブラン アンクル / タルト オ ビスター シュエ スリース	47回	レヴィエノワズリー / シュトーレン / ダブル チーズ マフィン
18回	ツォーガー キルシュトルテ / トルタ ディ マンドラ / ルーロー オ フリュイ アンリ	48回	バネトーネ / クグロフ / カレーパン
19回	ベシュ プランシュ / クレメ ダンジュ	49回	バステイヤージュ
20回	フガッソ プロヴァンサル / プティ バヴェ / スコーン / コーンマフィン	50回	ラ テクニック ド シュクル
21回	ジェラート ディ カスターニャ / パート フユテ	51回	ラ テクニック ド ヌガティエヌ
22回	ショーソン オ ポーム / ミル フィユ	52回	造形パン(発酵タイプ)① / バンド カンバーニュ / フォカッチャ
23回	ガトー パッション エ ミエール / トランシュ オ フロマージュ	53回	造形パン(無発酵タイプ)② / カイザー ゼンメル / バンド セーグル / バケット
24回	クロワッサン パン オ ショコラ / パン オ ノワゼット / バンズ	54回	特別講義 ショコラ ヴァニニュー / ベーシュ ミニオン
25回	オペラ / デリス オ ビスター シュ	55回	特別講義 ケーク マボガニー / タルト オ ショコラ ア ラ ヴァニニュー
26回	レーリュッケン / ツイトローネン シャウム ウァイン	56回 ~65回	卒業作品制作
27回	ミロワール フリュイ ルージュ / バター ルーヴェ		
28回	カイザー ゼンメル / トレフル / ヴァイツェン ミッシュ プロート		
29回	ガトー マルグリット / サバラン マリニャン ババ		
30回	トルタ ディ コッタ コン フルッタ / ガトー オ ショコラ ア ラ フランボワーズ		

教育到達点
指示された目標に向かい内容を理解し、土台となる生地作りの手順が解る。ポイントやテクニック、注意点を的確に捉えることができる。各種の基礎となる生地作りが指示通りに完成すること。生地のかぶり加減、焼き色、弾力等、同等にできている。

評価の目安と方法	出席状況、実習態度、ノート記入、理論を通じ、その内容が把握できる。基礎となる生地作り、そのポイントやテクニック、注意すべき点を通じて手順通りに作業ができ、生地ができ上がる。
----------	--

評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

専門実習理論

1

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	ババロワ ドランジュ アン パニエ カヌレ ドゥ ボルドー

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・歴史の背景、その由来を学ぶ。
冷菓について、現代までの変化。
- ・伝統菓子を学ぶ。その地方に育まれた現在までに伝わる銘菓を学ぶ。
カヌレの意味、バニラの産地から製品までの過程を知る。
- ・ババロワの量がケースの8分目まで入り、程良く固まっている。
オレンジのケースの底が安定して転がらない。
- ・アパレイユは一時間以上冷蔵庫で休ませ、生地をグルテンを抑え安定させる。
用意した型にアパレイユを9分目まで流し入れ、天板に間隔を空け並べる。
- ※基本となるクリーム塗り方、実社会ですぐ必要となるナッペ、マスケ、ポッシェをときおり実習に組み込み卒業までに身につけさせる。(1年次からの復習)

ポイント

- ・ババロワを単に型に流し入れるのではなく、オレンジの皮を使用して変化を持たせてプレゼンテーションする。
オレンジの果肉の取り出し方について。
ジュースの絞り方について。
- ・牛乳、バター、バニラビーンズの香りの出し方を知る。
温度の重要性。
グルテンを知る。
- ・オレンジのフタの部分の大きさが揃っている。
しっかりとアングレースが固まっている。
- ・設定したオープン温度に入れる。45～50分で焼成するが、途中場所を入れ替える。
- ※50気圧の発泡台を用い、バタークリームを上、側面に掛けてマスケする。
パレットナイフの角度、回転台のまわし方をしっかりと再確認させる。

教育到達点

- ・目的に掲げた内容を理解させる。
- ・カヌレ型に塗るバターはできるだけ薄く塗る。焼成後の焼色に色むらが出る。
- ・目的に掲げた内容にそってでき上がっている。
時間内に仕込み作業が終わっている。
- ・全体が平均に焼けている。色付きが悪い場合はそれだけを再度焼成する。
- ※指示に従い、クリームの塗り方を習得する。

評価の目安と方法

- ・示した内容を理解し、それに従って作業手順ができる。
- ・カヌレのバター塗りが指示通りにできる。
- ・実習ノートの記入。
作業工程、焼成時間など時間内に終わらせる。
- ・全部の製品が同じ焼き色になるようにオープンの出し入れを行い焼けること。
- ※幾度となく学生を師範台に集めマスケを行わせ評価する。

持ち物に関する注意事項

- ・ペティナイフ：オレンジのカットの仕方、器としての刃の入れ方。
- ・マリーズ：アングレースとクレームフェテは硬さを同じにしてマリーズで合せる。
- ・アパレイユはドロッパーか横口レードルを使い、型の9分目まで流し入れる。

専門実習

1

教育内容	
献立	
専門実習3・4	ババロワ ドランジュ アン パニエ カヌレ ドゥ ボルドー

時間数		授業の方法	担当者名
1回	6時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ババロワの仕込み方。
基本となるアングレースの作り方、その火加減を学ぶ。
 - ・牛乳、バター、バニラビーンズの種の取り方、火加減。
卵と粉糖、小麦粉の合わせ方。
 - ・仕上げについて シャンティーに加えるグラニュー糖は8%にする。
泡立て方は6～7分目。シャンティーの絞り方。
オレンジのカルチェカットの仕方。苺やチョコラッペのやり方。
氷のクラッシャーを使用した清涼感溢れる仕上げをする。
 - ・焼成後の型抜きを行う。
- ※デモで示した塗り方。幾度となく行うことにより身につけさせる。

ポイント

- ・オレンジジュースを使用したアングレースを作る。(ペティナイフを使用して房を取り、シノワで漉す)
卵黄、グラニュー糖によるブランシールをしっかり行う。
ナップ状態までの温度の変化。
 - ・卵と粉糖、小麦粉を先に混ぜる。
牛乳類は60℃まで冷ます 小麦粉のグルテン形成を防ぐ。
 - ・オレンジケースに入ったババロワの上に飾るオレンジカルチェ、苺を色取りよく配置。
シャンティーは花口金の目がくっきり出るように絞る。
その上にチョコラッペを飾り、オレンジと苺の相中にミントを飾る。
 - ・型の中に油分が溜まっているので取り出し注意。
- ※クリーム of 固さ状態を見きわめる。パレットの力加減がわかる。

教育到達点

- ・指示した内容に仕上がっている。
ケースの高さが揃い、まがっていない。
アングレースが分離していない。
 - ・取り出した時、全体にツヤがあり黒褐色に焼けている。
- ※一定の厚みにクリームを塗り広げることができる。

評価の目安と方法

- ・ババロワのクリームが分離していない。
 - ・オレンジのケースの高さが揃っている。
 - ・バター分が表面になく、アバレイユがなめらかなこと。
 - ・でき上がったババロワのクリームが見た目でもなめらか、そして食してもざらつきがなく、クリーミーでオレンジの酸味と香りが程良く出ている。デコレーションがバランス良く仕上がっている。
 - ・外側の面が全体的に焼け、色ムラがなく、パリッと焼け中身はしっとり柔らかラム酒の香りが残ること。
- ※上面のカドが直角にきれいに塗れている。

持ち物に関する注意事項

- ・ペティナイフ：皮と果肉の境目を一周タテにナイフを入れ、中央の房にそって中心から放射状に刃をそわせ切る。
 - ・ホイッパー：生地 of 合わせは卵と粉類を合せ、なめらかになったら徐々に牛乳を加えていく。
 - ・横口レードル：ババロワをケースに流す時、まわりにつけないように9分目に流す。
 - ・カヌレ型はテフロン加工のため、柔らかいスポンジで洗いオーブンで乾かす。
- ※回転台、発泡台はパレットやカードを使用しクリームをきれいに取り、リードペーパーで拭き取る。

献立名

Bavarois d'orange en panier

ババロワ ドランジュ アン パニエ

番号

1

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
jus d'orange オレンジジュース	90	ml
zest d'orange オレンジ皮	1/3	p
jus de citron レモンジュース	18	ml
jaunes d'œufs 卵黄	30	g
sucre semoule グラニュー糖	50	g
feuille de gelatine 板ゼラチン	3.7	g
grand-marnier グランマニエ	20	g
crème fouettée(45%) 生クリーム(45%)	180	g
Finition 仕上げ		
orange オレンジ	1	p
fraise イチゴ	5	p
chocolat rapée 削ったチョコレート	適量	
crème 40% 生クリーム40%	50	g
sucre semoule グラニュー糖	4	g
feuille de menthe ミントの葉	適量	

材料・調味料	使用量	
盛付見本		

専門実習理論

2

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	ショコラ フランボワゼ カーディナルシュニッテン (オーストリア)

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ ショコラフランボワゼの構成。
ビスキュイサンファリーヌについて。
タルト生地の製法。
ガナッシュの製法。
- ・ オーストリアの銘菓、伝統と文化、由来を学ぶ。
スイスメレンゲの製法と絞り。
ジェノワーズの製法と絞り方。
- ・ グラッサージュの製法。煮詰め方と温度。
ヌガチンフランボワーズの製法と焼成。
- ・ カーディナルの組み立て方。
クレームカフェの作り方。

ポイント

- ・ タルト生地はグルテンが出るため、あまり捏ねすぎない。ビスキュイサンファリーヌはメレンゲがポイント。
グラニュー糖の加え方に注意。フォンサーージュは薄くし過ぎない。ガナッシュは生クリーム、フランボワーズピューレをしっかり沸騰させ乳化させる。
- ・ 卵白、グラニュー糖は湯煎で40度以上に温め、ミキサーを使いかつちりしたメレンゲを作る。トンネル型口金の絞り方ジェノワーズ生地の温め方と温度、立て方、絞り方を学ぶ。
- ・ グラニュー糖、ココア、水、生クリーム、ゼラチン、ナバージュのそれぞれの働きを知り、煮詰め温度とつや加減を理解する。ヌガチンの煮詰め方。水飴が完全に溶けてから冷凍フランボワーズを加え、バラバラにする。その後、すぐにバターを加える。
- ・ クレームカフェの作り方を知り、カラメルの中にコーヒーリキッド液を加えるタイミングを知る。上下2枚の長方形の生地を下段は裏返し、上段はそのまま、クレームカフェをサンドして重ねる。

教育到達点

- ・ タルト生地の合わせ方 フォンサーージュが一定の厚さに型敷きできる。絞り上げたサンファリーヌが形良く絞り上がっている ガナッシュが分離せず、乳化している。
- ・ メレンゲ生地とジェノワーズ生地が均一に絞り上がり、ダレていないこと。
- ・ グラッサージュは煮詰め方が重要 つめが甘いと流れ、強いと広がらない。そのことを理解し、作業ができる。
- ・ ヌガチンフランボワーズの色が鮮やかでベーキングシートに広げられる。
- ・ クレームカフェの絞りの配分を考え、絞ることができる。

評価の目安と方法

- ・ 指示通りの手順で作業ができる。タルト生地の空焼きができる。
- ・ でき上がったグラッサージュが艶があり、固さが一定している。ヌガチンフランボワーズの焼き上がりに火が程良く入り、色が鮮やかなこと。温度が落ち、持ち上げた時クニャリと曲がらない。

持ち物に関する注意事項

- ・ 卓上ミキサー：ミキサーボールに卵白、グラニュー糖を加え、ホイッパーでかき混ぜながら熱をつける。ミキサー用のホイッパーをセットしてメレンゲがしっかりするまで泡立てる。
- ・ ベーキングシート：煮上がったヌガチンはベーキングシートに広げオープンに入れる。焼き色を見ながら焼成する。
- ・ 口金（丸No.10）：丸口金を用い、カフェクリームを一定の力で全体に同じ高さになるように絞りきる。

専門実習

2

教育内容	
献立	
専門実習3・4	ショコラ フランボワゼ カーディナルシュニッテン (オーストリア)

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	講義	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・ ショコラフランボワゼを組み立てる。 タルト台の空焼きに入れるガナッシュとサンファリーヌの組み立て。 グラスサージュの製法。 ・ カーディナルシュニッテンの焼成法。 ・ ショコラフランボワゼの仕上げ方。 ・ カーディナルシュニッテンの仕上げ方。 カットの仕方を知る。 全体的なデザインと味の構成を考える。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・ タルト台に少量のガナッシュを塗り、サンファリーヌをのせる。残りを全部サンファリーヌの上ののせ、フチいっぱいまで広げる。冷蔵庫で休ませる。 ・ カーディナル生地の焼成は180℃上下で焼き、生地の子きを見て排煙ダンパーを引き、スイッチを切り、余熱で焼き上げる。 ・ タルト台に塗るグラスサージュはかき混ぜない 泡が出て汚くなる。そっとタルトの上に流し、パレットナイフで素早く広げる。時間が経つとタルト台が冷たいので固まり広がらなくなる。 ・ カーディナルシュニッテンのカフェクリームの上からもう1枚の生地をのせ、定規で平均に押さえ、サイドにはみ出すクリームをパレットナイフで横に綺麗に塗り広げる。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・ タルト台に塗り広げるパレットナイフの使い方。 フチいっぱい塗られている。 ・ カーディナルの焼成と指示を理解し、温度調節、焼き上がりを見極めることができる。 ・ 指示に従い、タルトの表面にきれいにグラスサージュが塗られている。 ・ カーディナルの生地に完全に火が入り、波刃でカットした際に粘つかず、すっきり切れる。

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> ・ タルト台のフチが汚れていなく、表面が少し盛り上がり塗られている。 ・ 焼成後の生地があまり極端にへこんでいなく、しっかりと火通りが良い。 ・ グラスサージュが綺麗に掛り、ヌガチンフランボワーズが装飾的に上に刺さり、色が鮮やかでフランボワーズフレッシュが配置よく装飾されている。 ・ カーディナルをカットする時、全体がへこまず、きれいにカットされ、表面のデコールシュガーとコンフィチュールフランボワーズが綺麗に絞られている。

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・ 麺棒：生地をかるくもみ、均一な固さにして麺棒の力の入れ方を均一にする。タルト台(セルクル)の隅々まで生地が入るようにセルクルを持ち上げ、生地をたるませてから平らに押さえる。 ・ 口金(トンネル型)：口金の角度、生地を絞り出す力の入れ方。 ・ ペティナイフ：タルト台に飾るヌガチンフランボワーズは薄いため割れやすいので、前もってペティナイフを使い跡をつけ、ヌガーを差し込み飾る。 ・ 波刃ナイフ：カーディナルに対して斜めに刃を前後しながら切っていく。

献立名

Chocolat framboisèe

ショコラ フランボワセ

番号

2

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Pâte à foncer		
beurre バター	67	g
sucre semoule グラニュー糖	5	g
fleur de sel フルールドセル	2	g
jaunes d'œufs 卵黄	3	g
lait 牛乳	17	ml
farine 薄力粉	83	g
Biscuits chocolat sansfarine		
beurre バター	31	g
œufs 全卵	15	g
jaunes d'œufs 卵黄	13	g
sucre semoule グラニュー糖	17	g
chocolat amere チョコレート アメル	20	g
poudre de cacao ココアパウダー	20	g
blancs d'œufs 卵白	57	g
sucre semoule グラニュー糖	21	g
Ganache chocolat framboise		
crème 45% 生クリーム	35	g
torimoline トリモリン	5	g
purée de framboise フランボワーズピューレ	30	g
couverture caraque チョコレート カラク	38	g
couverture manjari チョコレート マンジャリ	38	g
beurre バター	18	g
confiture de framboise フランボワーズジャム	適量	

材料・調味料	使用量	
Glaçage chocolat		
sucre glace 粉糖	18	g
eau 水	15	g
poudre de cacao ココアパウダー	7.2	g
crème 35% 生クリーム	9.4	g
feuille de gelatine 板ゼラチン	1.4	g
lady fruits miroir レディーフルーツミロワール	28	g
Nougatine cacao framboise		
glucose 水あめ	75	g
framboise フランボワーズ (冷凍)	12	g
gruau de cacao カカオニブ	3	g
beurre バター	7.5	g
Decoration		
glaçage chocolat グラサージュショコラ	55	g
framboise fraiche フランボワーズ (生)	10	p
Nougatine cacao framboise ヌガチン カカオ フランボワーズ	適量	
盛付見本		

専門実習理論

3

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	<p>アプフェル シュツルーデル(オーストリア)</p> <p>スフレ グラス オ グラン マニエ</p>

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ 伝統菓子について、その背景を学ぶ(ウィーン菓子)。温製デザート。シュツルーデル生地作り方と取り扱いを学ぶ。フリュンク、ソースアングレースについて。
- ・ 氷菓について氷菓の種類。パータボンブで作るスフレグラス。ビスキュイ ア ラ キュイエールの製法。
- ・ シュツルーデル生地に振り撒くパン粉はバターを散らし中火のオーブンでこんがりするまで焼成する。フリュンクのリンゴは皮を剥きスライスする。
- ・ ボーメ30°のシロップを沸かし、卵黄に加え、湯煎で泡立てる(パータボンブ)。メレンゲイタリアンを作り、生クリームと合わせておく。両方をあわせココットの中にスフレグラスの生地をフィルムの高さいっぱい流し、冷凍する。
- ・ プラリネパウダーを作る。薄いカラメルを作り、アーモンドを加えパチパチと音が鳴り、火が入っている状態で大理石にはなす。冷えたらカットしてパウダー状にする。

ポイント

- ・ パータシュツルーデルの製法 小麦粉は薄力、強力を用い、冷水、サラダオイル、塩を用いミキサーはフックを使用する。早い段階で生地の硬さを見極める。
- ・ 別立て法によるビスキュイ 卵黄とグラニュー糖のブランシールをしっかりと行う。メレンゲの卵白は徐々にグラニュー糖を加え、しっかりしたメレンゲを作る。
- ・ 生地を布いっぱいまで打ち粉を使って広げる。生地を切らないようにバターを塗り広げる。パン粉を生地の2/3手前までふり広げる。リンゴにレモン汁を加え合わせる。直前にシナモンシュガーを混ぜる。水分が出るため(ここがポイント)手前から布を持ち上げ転がすように巻いていく。
- ・ パータボンブは水分がなくなるまで泡立てる。イタリアンメレンゲはシロップの温度118℃で加え、粗熱が取れるまで泡立てる。カラメルの状態とアーモンドを加えるタイミングを知る。

教育到達点

- ・ 生地の硬さが重要で、手でしっかり掴み硬さを判断することを知る。
- ・ ブランシールを行う理由を理解させる。メレンゲを1/3加え、小麦粉を徐々に加える 最後に残りのメレンゲを加える。丸口金を使用して均一に絞だし、焼成する。
- ・ 生地を切らないで広げ延すことができる。バターの塗り方 パン粉を振る範囲が理解できる。リンゴの切り方、合わせ方がわかり、シュツルーデルを巻き上げることができる。
- ・ 目的に沿ってスフレグラスをココットにセットしたフィルムの高さまで流し込み、冷凍庫で冷やす。アーモンドに十分火が入っていて、パウダーにした時、程よい色合いになっている。

評価の目安と方法

- ・ 指示通りの作業を行い、冷蔵庫で生地を休ませる。
- ・ 指示通りの作業を行い、時間内にビスキュイアラキュイエールを1cmにカットしてグランマニエ入りのシロップをアンビベしておく。
- ・ 目的に沿った作業内容ができ上がる。
- ・ 一連の作業がスムーズにでき、ポイントを理解している。

持ち物に関する注意事項

- ・ 卓上ミキサー：ボールの中で一度合わせてからフックで約10分捏ねる。
- ・ 口金(丸No.10)：生地の絞り出しは上から出しロープのように垂れるように絞る。
- ・ 布地：生地を布地の上で打ち粉を使用して麺棒で延したのち、手の甲で回転させ広げ下ろし、指で布地いっぱいまで広げる。

専門実習

3

教育内容	
献立	
専門実習3・4	アプフェル シュツルーデル(オーストリア) スフレ グラス オ グラン マニエ

時間数	授業の方法	担当者名
1回	6時間 講義	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・シュツルーデル生地 of 延ばし方。布を用い、打ち粉を振り生地を麺棒で延ばし広げる。 ・ビスキュイアラキユエールのカットとアンビベ。ココットの縁にフィルムを巻く。生クリームを泡立てておく。一連の作業の準備をしておく。 ・シュツルーデルの表面にバターを塗りながらオーブンで焼成する。表面の生地が割れるのを防ぎ、きつね色に焼き上げるため。焼成中にアングレースソースを作る。 ・冷凍から取出し、表面にプラリネパウダーをふり、フィルムをはがす。皿に盛り付ける。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・手の甲を使い、破らないように薄く広げるように延ばす。テクニックをしっかり教え込む。 ・アンビベの量を程よくする。ココットのフィルムは滑りやすいので、スタートと最後はセロテープでとめる。ココットの中にビスキュイアラキユエールを適量入れ、冷蔵庫で冷やす。 ・天板を2重にして底が焦げるのを防ぐ。時々引っ張り出して、バターを全体に塗りながら焼成。アングレースソースはブランシールをしっかり行いナップ状態を見極める。 ・表面のプラリネパウダーをはがさないようにフィルムをはがす。皿にのせ脇にビスキュイアラキユエールのカットしていないものを1本添える。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・シュツルーデル生地 of 最初の麺棒の使い方ができる。 ・一連の目的の作業ができるようになる。 ・シュツルーデルがこんがり焼き上がり、崩れていない。アングレースソースが分離していない。 ・スフレグラスの意味を理解させる。ホットのスフレの状態を冷菓で表現する。

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> ・布に打ち粉をふり両手の甲を使って生地を一定の面積まで透けるように広げられる。 ・それぞれのポイントを押さえ、全体的な作業を終わらせることができる。 ・カットした断面が十分に火が入りパリッとしている。皿に盛り付けソースを脇に掛け、試食を行い、自身の完成度を見極める。 ・冷凍庫から出したてでもスプーンがスッと入る固さである。脂肪分が少ない生クリームを使用する意味を理解させる。

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・麺棒(大)：布の上全体に打ち粉を多めにふる。生地 of 中央から前後左右へと延ばす時、端まで延さないで全体を平らにする。 ・黒刷毛：ポマード状のバターを熱々のシュツルーデルに塗りながら焼き上げる。 ・L字パレット：焼き上がりのシュツルーデルを天板から取り出す際に、破れやすいのでL字パレットを下から差し込む。

献立名

Soufflé Glacé au Grand Marnier

スフレ グラス オ グランマニエ

番号

3

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Biscuit à la cuiller		
jaunes d' œufs 卵黄	1	p
sucre semoule グラニュー糖	20	g
blancs d' œufs 卵白	1	p
sucre semoule グラニュー糖	10	g
farine 薄力粉	30	g
Praline aux amandes		
sucre semoule グラニュー糖	40	g
eau 水	13	g
amandes アーモンド	35	g
Sirop(imbiber)		
grand-marnier グランマニエ	10	ml
sirop Be 17° シロップ	35	ml
Soufflé glacé grand-marnier		
sirop Be 30° ポーメ30°シロップ	50	g
jaunes d' œufs 卵黄	3	p
blancs d' œufs 卵白	2	p
sucre semoule グラニュー糖	60	g
eau 水	25	ml
crème fouettée 35% 生クリーム	250	g
grand-marnier グランマニエ	20	ml

材料・調味料	使用量	
Finition		
crème chantilly シャンティエ	30	g
orange julienne オレンジジュリアン	15	g
praline プラリネパウダー	適量	
biscuit à la cuiller ビスキュイ ア ラ キュイエール	5	p
盛付見本		

専門実習理論

4

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	ハードロール／バターロール チョコレートマフィン／[仕込み]メロンパン皮、そぼろ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・帝政ロシアから今に伝わるホテルパンのハードロールとバターロールを学ぶ。
- ・ハード系テーブルロール基本を学ぶ。
- ・イーストの働きを知る。
- ・手仕込みによる製パン3原則（温度、時間、計量）に基づき、グルテンの出し方、生地扱いを学ぶ。
- ・デモンストレーションを見て、製パンにおける工程（ミキシング、フロアタイム、パンチ）の見極めを学ぶ。
- ・マフィン生地の製法、要領を学ぶ。
- ・練習生地を使い、基本的な作業を学ぶ。
- ・分割の仕方、丸め方、成形の仕方、焼成の仕方を学ぶ。
- ・バターロールの成形は片側が細くなるように転がし、太い方を麺棒で上から押え薄くのばす。
- ・手前の生地を軽く引っ張るようにして向こうから手前に巻いてロール形にする。
- ・秤の使い方、手粉の使いかたを学ぶ。
- ・次回に使用するメロンパン皮の作り方を学ぶ。
- ・デモンストレーションを良く見て、製パンにおける工程（分割、ベンチタイム、成形、最終発酵、焼成）を学ぶ。
- ・次回に使用する、そぼろの製法を学ぶ。

ポイント

- ・生地の手仕込みの仕方。生地の手仕上がりを見極め。
- ・仕込み水の設定を、手際よく行うコツとその理論。バターロールの生地は特に柔らかく設定しているため、強いグルテンの出し方が重要である。
- ・フィンガーテストの理論と、生地の見極め方。
- ・乳化の理論と、クリーミングの要領。
- ・秤の使いかた、生地の丸め方、成形の仕方。
- ・ベンチタイムの見極め、焼成するタイミングの見極め。
- ・生地をしめるとはどういうことで、なぜ必要なのか。
- ・オープン特性。

教育到達点

- ・手仕込みのコツ、生地の見極め方を理解する。
- ・水温の設定のコツを理解する。
- ・グルテンの出し方を知る。
- ・発酵の見極め方を理解する。
- ・乳化とはなにかを理解する。
- ・生地が発酵の見極め方を理解する。
- ・生地をしめるということを理解する。
- ・オープンの基本的な操作を理解する。

評価の目安と方法

- ・示された内容を理解し、それに従って作業できる。
- ・実習ノートの記入、および期末試験の結果より総合的に評価する。
- ・示された内容を理解し、それに従って作業できる。
- ・実習ノートの記入、および期末試験の結果より総合的に評価する。

持ち物に関する注意事項

- ・秤：使い方を理解し、常に清潔に保ちながら使用する。
- ・番重、キャンパスの扱いをしっかりと行い、生地がつかないようにベンチタイムをとる。

専門実習

4

教育内容	
献立	
専門実習3・4	ハードロール／バターロール チョコレートマフィン／【仕込み】メロンパン皮、そぼろ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ハード系テーブルロール基本理解したうえで、実践する。
- ・イーストの働きを、作業を通じて観察する。
- ・グルテンを出す仕込み、生地の扱い方をする。
- ・製パンにおける工程（ミキシング、フロアタイム、パンチ）の見極めを行う。
- ・マフィン生地を製法、要領を踏まえて仕込む。
- ・練習生地を使い、基本的な作業を練習する。
- ・分割の仕方、丸め方、成形の仕方、焼成の仕方を理解し、実践する。
- ・秤の使い方、手粉の使いかたを覚える。
- ・次回に使用するメロンパン皮の作り方を覚える。
- ・製パンにおける工程（分割、ベンチタイム、成形、最終発酵、焼成）を実践する。
- ・次回に使用する、そぼろの製造を学ぶ

ポイント

- ・師範の手仕込みの仕方をよくみて学ぶ。
- ・生地の仕込み上がりの見極めを、理論を交えて覚える。
- ・仕込み水の設定を、手際よく行うコツを理論を交えて覚える。
- ・バターロールの生地は特に柔らかく設定しているため、強いグルテンの出し方を覚える。
- ・フィンガーテストの理論を理解し、生地の見極めを行う。
- ・乳化を意識して、マフィン生地を仕込む。
- ・秤の使いかた、生地の丸め方、成形の仕方。
- ・ベンチタイムの見極め、焼成するタイミングの見極め。
- ・各パンの、生地のしめ方、扱い方。
- ・焼成時の切り返しなど、オープンの使い方。
- ・焼成時の仕上げ方、卵の塗り方。

教育到達点

- ・手仕込みのコツ、生地の見極め方を覚える。
- ・水温の設定が手際よくできる。
- ・グルテンの出し方を覚える。
- ・発酵の見極めを覚える。
- ・乳化を意識した仕込みができる。
- ・ポイントを押さえ、各作業ができる。
- ・生地の発酵の見極めが適切にできる。
- ・手粉をうまく使える。
- ・生地を切らず、丁寧に生地にあっただしめ方ができる。
- ・卵を生地にダメージを与えず丁寧にぬれる。
- ・基本的なオープンの扱いができる。

評価の目安と方法

- ・指示どおり生地を仕込むことができる。
- ・水の計量の仕方が指示どおりできた。
- ・すりあわせる、こねる、たたきつけるの動作がしっかりとできている。
- ・フィンガーテストを適切に行える。
- ・練習生地を使った生地の分割、丸め、成形ができる。
- ・ハードロール：とじ目が下にきていて、表面にハリがあり、程よい焼き色になっている。
- ・バターロール：ムラなく塗り卵が塗られ、大きさ、形が揃っている。
- ・チョコレートマフィン：均等にチョコチップが内層に混ざり大きさが均等である。

持ち物に関する注意事項

- ・実習台の上面：パン生地は台の上で仕込み上げるので、衛生的でなければならない。
- ・焼成時、オープン、天板を使用して焼成するため充分注意して焼成する。

献立名

Butter Roll
バターロール

番号

4

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
camelia カメリア	180	g
super king スーパーキング	120	g
sugar 上白糖	24	g
salt 塩	4.5	g
butter バター	30	g
yolk egg 卵黄	60	g
yeast(fresh) 生イースト	9	g
milk 牛乳	60	ml
water 水	120 ~	ml

材料・調味料	使用量	
Rose ham ハム	5	枚
mayonnaise マヨネーズ	20	g
ketchup ケチャップ	20	g

献立名

Chocolate Muffins
チョコレート マフィン

番号

4

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
cake flour 薄力粉	197	g
baking powder ベーキングパウダー	7.8	g
butter バター	103	g
sugar 上白糖	103	g
whole egg 全卵	83 ~	g
cocoa powder ココアパウダー	31	g
chocolate tip チョコチップ	103	g
milk 牛乳	103 ~	g

材料・調味料	使用量	

専門実習理論

5

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	ムース バッション ド オランジュ チョコレート シフォン ケーキ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ バッションフルーツとオレンジのアントルメの製法、その工程の組み立て。側面に飾るチョコレートのテンパリングとデコレーション。ビスキュイショコラの製法。
 - ・ 人気商品（アメリカンケーキ）について。シフォンケーキの由来と特殊な焼き型について。メレンゲの起泡性と生地の上がり方、生地の合わせ方と焼成方法。
 - ・ ムースの側面飾り、ホワイトチョコのテンパリングの仕方。ドットチョコの入れ方、カットの仕方。オレンジカルチェカット、コンフィカット。バッションナバージュの流し方、デムレの仕方、ムース全般の仕上げ。まわり一周カットしたチョコを飾る。
 - ・ シフォンのデムレの順番を理解させる。回転台によるシャンティの塗り方。
- ※午後の空き時間を見つけクリームの塗り方、ナッペ、マスケ、ポッシュを行い技術を身につける。

ポイント

- ・ アングレーズの考察。フルーツ果汁によるアングレーズの作り方とその変化。共立てによるビスキュイジェノワーズはリュバン状まで立てること。垂らした生地がしっかり残り、自然に広がる固さまで立てることがポイント。メレンゲイタリ안의製法の確認。ゼラチンのふやかし方と合わせ方。メレンゲとクリームフェテの合わせ方。
 - ・ メレンゲの起泡性を維持するクリームタータを加える。ココアの発色を良くするお湯の使い方。
 - ・ OPPシート上に3色のカカオバターをドット模様に入れる。ホワイトチョコのテンパリング、温度の上下を理解させる。回転台とバーナーによるデムレのやり方。バーナーは真横に持ち、指1本分の間隔をあける。
 - ・ クリームは柔らかめを厚めにのせ、回転台とパレットナイフを使い、一気にまわしながら全体をマスケする。
- ※クリームの固さを調節し、手順に従い練習する。

教育到達点

- ・ アングレーズを分離させないで濃度がつくようになる状態の見極め。生地の泡立ちの状態とココア、シナモンパウダー、小麦粉の合わせ方を理解する。
 - ・ しっかりしたメレンゲの作り方 生地の合わせ方とコツを理解する。オープンの温度操作を理解する。
 - ・ 温度による固まった時のチョコレートの艶が解る。ムースの固まり状態を理解できる。
 - ・ クリームは押さえすぎると下地が出るので軽いタッチで押さえる。まわりにパレットナイフで所々に模様を入れる。
- ※各班ごとに交代しながら基本の絞り、基本のナッペ、マスケを行う。

評価の目安と方法

- ・ ノートの記入と再確認、全行程を理解し作業に入れる。
 - ・ 指示に従い、準備や仕込み方、ポイントが理解できている。
 - ・ 目的に応じた作業内容が理解できる。
 - ・ シフォン型の特性を知り、デムレのやり方を理解できる。
- ※少しずつでも回転台 クリームのナッペ、マスケ、ポッシュが上達する。

持ち物に関する注意事項

- ・ セルクルφ18cm：サイズに合わせて18m、16cmのビスキュイショコラを絞り焼成。
- ・ シフォンケーキ：特殊な構造のシフォン型からペティナイフを用い生地を切り離す時、型にそって細かく上下しながらカットしなければならない。生地を傷つけないこと。使用後は柔らかいスポンジで傷つけないように洗い、乾燥させる。

専門実習

5

教育内容	
献立	
専門実習3・4	ムース パッション ド オランジュ チョコレート シフォン ケーキ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・シュツルーデル生地の伸ばし方。布を用い、打ち粉を振り生地を麺棒で伸ばし広げる。
 - ・ビスキュイアラキュエールのカットとアンビペ。ココットの縁にフィルムを巻く。生クリームを泡立てておく。一連の作業の準備しておく。
 - ・シュツルーデルの表面にバターを塗りながらオープンで焼成する。表面の生地が割れるのを防ぎ、きつね色に焼き上げるため。焼成中にアングレースソースを作る。
 - ・冷凍から取出し、表面にブラリネパウダーをふり、フィルムをはがす。皿に盛り付ける。
 - ・ホワイトチョコのテンパリング。
OPPシートのドットの入れ方 カットの仕方。
オレンジを使用したデコレーション全般。
ナバージュを流し、デムレを行う。
ドットチョコレートの飾り方。
シフォンケーキのデムレを行う。
回転台によるシャンティの塗り方。
- ※クリームの塗り方ができる 絞り方ができる。

ポイント

- ・手の甲を使い、破らないように薄く広げるように伸ばす。テクニックをしっかりと教え込む。
 - ・アンビペの量を程よくする。ココットのフィルムは滑りやすいので、スタートと最後はセロテープでとめる。ココットの中にビスキュイアラキュエールを適量入れ、冷蔵庫で冷やす。
 - ・天板を2重にして底が焦げるのを防ぐ。時々引っ張り出して、バターを全体に塗りながら焼成。アングレースソースはブラシールをしっかりと行いナップ状態を見極める。
 - ・表面のブラリネパウダーをはがさないようにフィルムをはがす。皿にのせ脇にビスキュイアラキュエールのカットしていないものを1本添える。
 - ・テンパリングがうまくできていないと固まらないので注意。デムレしたムースの側面に重なるように少しずつらし、チョコレートを一周貼り付ける。
 - ・型の上側面からペティナイフを外に向ける感じで上下しながら一周する。中央の筒も同様にカットする。筒を持ちまわりの型をはずす。Tの字になって底面に一周ナイフを入れ逆さにしてケーキを取り出す。
- ※パレットナイフの持ち方、角度、押え、回転台のまわし方を理解する。

教育到達点

- ・シュツルーデル生地の最初の麺棒の使い方ができる。
 - ・一連の目的の作業ができるようになる。
 - ・シュツルーデルがこんがり焼き上がり、崩れていない。アングレースソースが分離していない。
 - ・スフレグラスの意味を理解させる。ホットのスフレの状態を冷菓で表現する。
 - ・表面のナバージュに艶があり、まわりのドットチョコレートが間隔良く貼られている。表面のオレンジカルチェ、コンフィが間隔良く放射状に並んでいる。
 - ・シャンティを下地が出ないようにナッペできる。パレットナイフで模様が入られる。
- ※デモのやり方を見て実行する同じように行う。

評価の目安と方法

- ・布に打ち粉をふり両手の甲を使って生地を一定の面積まで透けるように広げられる。
 - ・それぞれのポイントを押さえ、全体的な作業を終わらせることができる。
 - ・カットした断面が十分に火が入りパリッとしていること。皿に盛り付けソースを脇に掛け、試食を行い、自身の完成度を見極める。
 - ・冷凍庫から出したでもスプーンがスツと入る固さである。脂肪分が少ない生クリームを使用する意味を理解させる。
 - ・カットした断面のムース、ビスキュイショコラの断層が揃っていること。食した時のパッションとオレンジの味と風味が出て、固さがまろやかなこと。デコレーションがきれいなこと。
 - ・シャンティが平均的な厚さに塗られ、カットした時、気泡が全体に入り、ふわふわで口に入れたとき、すぐに溶けるような食感であること。
- ※少しずつでも上達するように間隔をあげ実行。

持ち物に関する注意事項

- ・麺棒（大）：布の上全体に打ち粉を多めにふる。生地の中央から前後左右へと伸ばす時、端まで延さないで全体を平らにする。
- ・黒刷毛：ポマード状のバターを熱々のシュツルーデルに塗りながら焼き上げる。
- ・L字パレット：焼き上がりのシュツルーデルを天板から取り出す際、破れやすいのでL字パレットを下から差し込む。
- ・スライスナイフ：ナイフはお湯で温め、斜めに前後しながらカットしていく。断面がシャープなこと。洗いは刃を外側にしてスポンジで洗い、刃を外側にしてタオルでふき取り。すぐにケースに入れ怪我を防ぐ。シンクの中に入れておくと、他の人が誤って刃を触ってしまう危険性があるので注意する。

献立名

Mousse passion d'orange

ムース パッション ド オランジュ

番号

5

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Biscuit chocolat		
œufs 全卵	2	p
sucre semoule グラニュー糖	50	g
farine 薄力粉	40	g
cacao en poudre ココアパウダー	8	g
cannelle en poudre シナモンパウダー	0.3	g
beurre バター	25	g
Mousse aux fruits de la passion		
purée de fruits de la passion ピスキュイ ア ラ キュイエール	84	g
jus d' orange オレンジジュース	45	g
gousse de vanille バニラビーンズ	1/4	p
jaunes d' œufs 卵黄	45	g
sucre semoule グラニュー糖	34	g
feuille de gelatin 板ゼラチン	9.5	g
crème fraiche 35% 生クリーム	214	g
blancs d' œufs 卵白	56	g
sucre semoule グラニュー糖	34	g
eau 水	11	ml
Imbiber		
sirop Be 30° ポーメ30°シロップ	80	ml
purée de passion パッションピューレ	25	ml
jus d' orange オレンジジュース	8	ml
eau 水	7	ml

材料・調味料	使用量	
Nappage		
nappage nutre ナバージュヌートル	100	g
glucose 水あめ	15	g
purée de fruits de la passion パッションピューレ	35	g
feuille de gelatin 板ゼラチン	2	g
Finition		
orange segment オレンジの房	10	p
orange confit オレンジの砂糖漬け	10	p
Chocolat a décorer		
chocolat rouge,vert,jaune 赤、緑、黄のチョコレート用色素	適量	
chocolat blanc ホワイトチョコレート	120	g
盛付見本		

専門実習理論

6

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	パートドフリユイ（フランボワーズ） ノワゼット フランボワーズ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・糖菓について、シロップとフルーツピューレの煮詰めの温度管理。ペクチン、クエン酸の働きについて学ぶ。
 - ・individuel（アンディヴィデュエル）1個作りの小型菓子を学ぶ。クレームマスカルポーネを中心にまわりをクレームオパールノワゼットで覆い、円錐形に成形。全体をフランボワーズのグラサージュでコーティングしたプティガトー。
 - ・パートドフリユイの型の成形と仕上げ。
 - ・グラサージュの製法とデコレーション。
- ※基本技術
発泡台と回転台、バタークリームを用いてマスクの練習を行う。
折を見て時々行うことにより、技術が自然に身についてくる。

ポイント

- ・全体的な温度を均一にし、ピューレとペクチンの煮詰め温度を正確に行う。
 - ・シュクレ生地はバター、塩、グラニュー糖を白くなるまですり混ぜる。全卵、牛乳は数回に分けて加える。グルテンを出しすぎないようにまとめる。クレームマスカルポーネはほぐしたマスカルポーネに生クリームを3回に分けて立てながら8分立てに泡立て山に絞る。クレームバターノワゼットはバターをホイップし、パティシエールとブラリネ、ジャンドウジャを合わせ、マスカルポーネの側面にナッペする。
 - ・バットにOPPシートを敷き流し入れ、OPPとバットで上からはさみ、すべて同じ厚さになるように押し固める。冷やし固めたら包丁離れよ良くするためグラニュー糖をかけカットする。カットした断面にもグラニュー糖をつけて全体を覆う。
 - ・土台のムースに厚くグラサージュをかけるため、ある程度の粘度をつける。
- ※クリームを上面に少し多めにのせ、パレットナイフを左右にスイングしながら回転台を一方方向にまわし、塗り広げる。側面は上から下りたクリームと補充したクリームを使い、左側から側面に押し当て垂直な角度で手前に引っ張るようにして回転台をまわしながら一周塗り広げる。上の側面に出たクリームは、右から左に水平にパレットナイフを当て、平らにする。

教育到達点

- ・ペクチンを加えるタイミングや、その工程を理解している。
 - ・生地作業工程を理解している。2種のクレームの仕込みを理解する。
 - ・冷え固まった際の状態の変化を理解している。
 - ・グラサージュの用途と工程を理解している。
 - ・クレームの仕込み方の違いを理解している。
- ※クレームの塗り方は幾度となく繰り返ししないと身につかず、クリームを塗る手順をしっかりと覚え何度も練習を繰り返す。

評価の目安と方法

- ・示した内容を理解し、状態を見極めることができる。
 - ・全て同じように仕込むことができている。生地の焼き色を見極め、オープンの操作をすることができる。
 - ・すべて均一な厚さと大きさに揃えられている。
 - ・作業手順を理解し、綺麗に仕上げられている。
 - ・パレットナイフをうまく使いこなせている。
- ※一連の行程手順をしっかりと身につけ、パレットナイフの持ち方、角度、回転台のまわし方、最後はきれいにナッペする。回転台は、右利きは左手で右側に手をのせて回転台をゆっくりまわしてすっきり塗り上げる。幾度となる塗り方ができるようになること。

持ち物に関する注意事項

- ・温度計：使用後は湯煎の中につけ、汚れをとり洗う。
- ・はけ：グラサージュを塗る際ははけの下の広い面を持ち、上から下へ力を入れずに塗り下ろす。

専門実習

6

教育内容	
献立	
専門実習3・4	パートドフリユイ（フランボワーズ） ノワゼット フランボワーズ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	講義	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> 銅鍋の取り扱い方と性質について知る。糖の加熱による状態変化と製法を学ぶ。 土台のパートシュクレの製法とガルニチュールの製法、焼成。クリーム成形。 パートドフリユイの成型・カットする際の注意点を学ぶ。 加熱によるナバージュの変化と煮詰め具合を学ぶ。 <p>※基本技術 師範代の手の動きを見てよく理解し、クリームの量、上から側面への移動するクリームの動き、パレットナイフによるクリームのさばき方、側面下のクリームの取り方などしっかり見て覚える。</p>

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ペクチンはだまになりやすいため、グラニュー糖と合わせて数回に分けて加える。煮詰める際の温度管理とでき具合を見極める。 パートシュクレショコラの生地が冷たいうちに延し、フォンサージュ（型敷き）を行う。 しっかりと冷やし固め、バットから外し表面にグラニュー糖をまぶした状態でカットする。カットした面にもグラニュー糖をつけ全体にまぶす。 ナバージュをほぐしたまをなくしてからフランボワーズピューレを加え、沸かしてシノワゼする。 <p>※クリームの固さ加減と量、上面に塗るクリームは回転させながら軽く押さえてパレットナイフを放射状に左右に動かしながら回転させることにより上面に菊の花のような模様ができる。その後、回転させながら表面のクリームを平らにしてパレットナイフを抜き去る。</p>

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> 冷めた時の固さが指示と同じく仕上げられている。 パートシュクレを手順通りに仕込む。生地が冷えた状態でフォンサージュする。クリームノワゼットを詰め、焼成することができる。クリームを円錐形にナッペする。 冷め固まった状態が柔らかいがしっかり形を保つことができている。 グラサージュが流れ落ちたり、ダマがなく綺麗に表面を覆うことができている。 <p>※よく見てよく理解し何度でも同じことを繰り返すことにより自然と身についてくる。</p>

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> 色合いが鮮やかに出ている。示した通りの固さに仕上がっている。 ナッペした円錐形のクリームの高さ、形が均一である。 カットしている断面の角がしっかり出ている。 仕込みの手順を理解している。 指示と同様のデコレーションができている。 <p>※一連の作業動作ができる。自分で納得できるまで練習する気持ちを持って望むこと。</p>

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> 銅鍋：使用前、後はレモン汁と塩、またはツインクルコッパーで磨いておく。 回転台：基本練習によるクリームの手拭きやナッペに使用する回転台のまわし方を覚える。 パレットナイフ(大)：クリームの押さえ方、側面の塗り方、回転台についてのクリームの取り方、角度による変化を知る。

献立名

noisette framboise

ノワゼット フランボワーズ

番号

6

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Pâte sucre chocolat		
beurre バター	50	g
sucre semoule グラニュー糖	33	g
lait 牛乳	6	g
jaunes d' œufs 卵黄	1/2	p
farine 薄力粉	66	g
sel 塩	0.5	g
poudre de cacao ココアパウダー	10	g
Crème noisette		
beurre バター	28	g
noisette en poudre ノワゼットパウダー	28	g
sucre glace 粉糖	28	g
farine 薄力粉	6	g
œufs 全卵	29	g
Confiture framboise		
framboise フランボワーズ (冷凍)	45	g
sucre semoule グラニュー糖	45	g
pectine HM ペクチン	2	g
Finition		
framboise フランボワーズ	5	p
d'ecor chocolat チョコレート飾り (スパイラル)	適量	
rafti snow デコールシュガー	適量	

材料・調味料	使用量	
Crème au beurre noisette		
beurre バター	70	g
gianduja ジャンドゥージャ	50	g
praline noisette プラリネノワゼット	10	g
crème pâtissière クレームパテシエール	60	g
Crème mascarpone		
crème 40% 生クリーム	54	g
mascarpone マスカルポーネ	36	g
poudre de praline プラリネパウダー	5	g
Glaçage framboise		
nappage nutre ナバージュヌートル	120	g
purée de framboise フランボワーズピューレ	60	g
feuille de gelatine 板ゼラチン	3	g
盛付見本		

専門実習理論

7

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	ガトー バスク フレーズ リーチ ラフレッシュ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・バスク地方の伝統菓子について学ぶ。
生地の製法と器具の使い方。
生地にグルテンを発生させないため、ロボクーブを使用する。
- ・現代風のフランス菓子。
- ・ムースの製法、ジュレの製法について学ぶ。
- ・ガルニチュールの煮詰め方と詰め方。
- ・ドレ(塗り卵)の方法と模様入れ方。
- ・ホワイトチョコレートのテンパリングについて。
- ・仕上げとその工程。

ポイント

- ・生地がよく冷え均一な硬さによくもむこと。
- ・一定の厚さに延してセルクルに敷きこむこと。
- ・ライチのピューレを使いアングレーズを炊く。ゼラチンを加え冷えたら生クリームを合わせムースを作る。
- ・フレーズピューレとグラニュー糖を鍋で沸かし、イナアガーと合わせたグラニュー糖を加え再度沸かし、クレームドフレーズ、レモン汁を加える。
- ・セモリナ粉、カソナードを使ったガルニチュールについて。
- ・長時間焼成するときは下天板を入れる。
- ・フルーツカットの大きさをそろえる。

教育到達点

- ・生地の製法を理解する。
- ・焼き上がりを判断し、オープンの操作ができる。
- ・生地の状態を見極め、オープン操作を行える。
- ・アバレイユがある程度形を保てる固さがある。
- ・すべて同様に仕上げられる。
- ・ホワイトチョコレートの取り扱いを知る。

評価の目安と方法

- ・示した内容を理解し、作業ができている。
- ・ムースが分離していなく、食感が滑らかである。
- ・作業工程を理解し、手順通りに仕込める。
- ・テンパリングができている。
- ・ナパージュを使いデコレーションが綺麗に仕上がっている。

持ち物に関する注意事項

- ・ロボクーブ：バター、グラニュー糖、粉糖すべてを瞬間的に切り合わせて中で繋ぐ。使用後は解体してよく洗いセットする。
- ・ボール：適度な間隔を開け、一定の厚さに生地を延ばす。
- ・φ18cmセルクル：内側にポマード状のバターを塗り、底にφ18cmの生地を敷き込み、側面内側にバンド状にした生地を一周貼り付ける。
- ・セルクル：シュミゼの際、長めの生地をベティナイフを使い押し広げるようにする。
- ・ボール、マリリーズ：ホワイトチョコレートは湯煎で溶かしマリリーズを使い、水冷法でテンパリングする。

専門実習

7

教育内容	
献立	
専門実習3・4	ガトー バスク フレーズ リーチ ラフレシサント

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・バスク地方の伝統菓子、現在までに伝わる銘菓を学ぶ。
- ・ロボクーブを使った生地合わせ方、冷やし方と生地の成型、麺棒の使い方を学ぶ。
- ・パータデコールを使ったビスキュイジョcondについて。
- ・ライチとホワイトチョコレートを使ったムース、センターのジュレの作り方と1個作りのケーキの組み立て方を学ぶ。
- ・クレームガルニチュールの作り方を学ぶ。
- ・ドレの役割と伝統的な模様を知る。
- ・チョコレートの特性を学ぶ。
- ・フルーツのデコレーション。仕上げ。

ポイント

- ・パータバスクは生地そのものに特徴があり、グルテンを出さないためにロボクーブを使用する。また材料が冷えていて、バターが均一に合わさっている。
- ・パータデコールは模様を入れ、冷凍した状態で生地を流す。
- ・焼き色がつかないように下天板を入れ焼成する。
- ・ライチのアングレースとフレーズのジュレを2層で固め、ライチのクリームが上がるように押し込む。
- ・ガルニチュールは、パティシエールを炊く手順と同様に作り、通常よりもっとりと固く炊き上げる。
- ・表面に模様を入れる際に強く押さえない。
- ・チョコレートを湯煎で溶かす際の温度に気をつける。

教育到達点

- ・作業内容をよく理解し、手順通りに行える。
- ・焼き色が上・側面共に均一で、上面が平均的に浮いている。
- ・カットした時にまんべんなくマロンが入っている。
- ・つやがあるホワイトチョコレートを作れている。
- ・センターのジュレがカットした時に中心にきている。

評価の目安と方法

- ・示した内容を理解し、作業ができている。
- ・器具の正しい使い方、操作方法を行う。
- ・作業工程を理解し、手順通りに仕込める。
- ・ホワイトチョコレートの性質・温度管理について理解できている。

持ち物に関する注意事項

- ・麺棒：ボールを使用して一定の厚さになるよう生地を延ばす。
- ・パレットナイフ：ベーキングシートにパータデコールで模様を入れる際はペンを持つように持つ。
- ・ペティナイフ：セルクルへ生地をシュミゼする際、長めの生地を背の方で押し広げてセットする。
- ・ハケ：バスク生地の表面に塗り卵（ドレ）を行う。
- ・フォーク：セルクルの縁に当ててフォークで四重の円を描き模様を入れる。

献立名

Gâteau Basque

ガトー バスク

番号

7

分量

5人分

材料・調味料

使用量

Pâte à basque

beurre バター	100	g
fleur de sel 塩	0.8	g
cassonade brune カソナード	87	g
poudre d' amandes アーモンドプードル	50	g
gousse de vanille バニラビーンズ	1/4	p
œufs 全卵	40	g
farine 薄力粉	125	g
levure chimique ベーキングパウダー	1.2	g
cannelle en poudre シナモンパウダー	0.5	g

Crème garniture

lait 牛乳	473	ml
gousse de vanille バニラビーンズ	1.1/2	p
zeste de citron レモンの皮	1.1/2	p
poudre de semoule セモリナ粉	38	g
cassonade brune カソナード	90	g
jaunes d' œufs 卵黄	45	g
farine 薄力粉	29	g
crème 45% 生クリーム	123	ml
rhum brune ラム酒	20	g
marron 渋皮マロン	80	g

材料・調味料

使用量

盛付見本

Fraises Létchi Rafrachissante

フリーズ リーチ ラフレッシュアント

7

5人分

材料・調味料	使用量	
Biscuit joconde		
œufs 全卵	100	g
poudre d' amandes アーモンドパウダー	75	g
sucre glace 粉糖	75	g
farine 薄力粉	20	g
blancs d' œufs 卵白	70	g
sucre semoule グラニュー糖	25	g
pâte à décor デコールシュガー		
Crème de litchi		
chocolat blancs ホワイトチョコレート	40	g
purée de litchi ライチピューレ	47	g
feuille de gelatine 板ゼラチン	2.5	g
crème fouettée 35% 生クリーム35%	133	ml
Litchi anglaise		
jaunes d' œufs 卵黄	40	g
sucre semoule グラニュー糖	10	g
purée de litchi ライチピューレ	83	g
crème 35% 生クリーム35%	44	ml
feuille de gelatine 板ゼラチン	2	g
Finition		
fraises イチゴ	3	p
létchi ライチ	6	p
nappage miroir ナバージュミロワール	適量	
chocolat blancs ホワイトチョコレート	150	g

材料・調味料	使用量	
Gelée de fraises		
purée de fraises イチゴピューレ	136	g
sucre semoule グラニュー糖	20	g
INA Ager イナアガー	3	g
sucre semoule グラニュー糖	20	g
jus de citron レモン汁	15	ml
crème de fraises イチゴリキュール	14	ml
Pâte à décor		
beurre バター	30	g
sucre semoule グラニュー糖	30	g
blancs d' œufs 卵白	30	g
farine 薄力粉	30	g
colorer rouge et vert 色粉 赤 緑	適量	
盛付見本		

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	スウィートロール／シナモンロール メロンパン／あんパン

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ソフト系のパンの製法を学ぶ。
- ・製パン工程（ミキシング、フロアタイム、パンチ）を学ぶ。
- ・グルテンを出すコツを知る。
- ・日本の菓子パンを学ぶ。
- ・明治時代1874年、木村安兵衛から今に伝わるあんパンの創製。
- ・包餡作業のやりやすい工程を学ぶ。
- ・生地をのばす作業を学ぶ。
- ・ソフト系のパンの分割（俵にする）、成形（麺棒使用）を学ぶ。
- ・製パン工程（分割、ベンチタイム、成形、最終発酵、焼成）を学ぶ。
- ・デモンストレーションを良く見て、包餡のコツを学ぶ。
- ・あんパン、メロンパンの独特な仕上げ方を学ぶ。
- ・デモンストレーションを良く見て、生地をのばす作業のコツを学ぶ。

ポイント

- ・すりあわせる、こねる、たたきつける、スイート系生地の仕込みのコツ。
- ・生地の見極めを、目で見て、生地にふれて、時間を基準にする。
- ・仕込み時の作業に注意して、グルテンをしっかりと出す。
- ・パン生地に負担をかけず、適度なはりをもたせながらのばす技術。
- ・成形をやりやすくするため、丁寧な丸め作業、俵にする作業を行う。
- ・生地の見極めを、目で見て、生地にふれて、時間を基準にして行う。
- ・上がりの良いパンに仕上げるため、生地の張らせ方に注意する。
- ・シナモン、レーズン、ざらめを均等に巻き込む。
- ・パン生地に負担をかけず、適度なはりをもたせながらのばす。
- ・各アイテムの理想を考えた適切な焼成。
- ・塗り卵の塗り方。

教育到達点

- ・仕込みのポイントを理解している。
- ・生地の見極めかたを理解している。
- ・包餡の方法、理論を理解している。
- ・独特なパンの 生地伸ばし方を理解している。
- ・丁寧な丸め、俵にする作業がなぜ必要なのかを理解している。
- ・生地の見極め方を理解している。
- ・包餡の手順とポイントを理解している。
- ・張らせるとはどのような状態で、なぜ必要なのか理解している。

評価の目安と方法

- ・示された内容を理解し、それに従って作業できる。
- ・実習ノートの記入、および期末試験の結果より総合的に評価する。
- ・示された内容を理解し、それに従って作業できる。
- ・実習ノートの記入、および期末試験の結果より総合的に評価する。

持ち物に関する注意事項

- ・餡べら：シンプルな道具だが、上手く扱うのには慣れも必要である。師範のやり方をしっかりと見る。
- ・餡べらを上手に使用できるようにする。
- ・キャンバス生地を上手に使い、成形しやすい状況をつくる。

専門実習

8

教育内容	
献立	
専門実習3・4	スウィートロール／シナモンロール メロンパン／あんパン

回数	時間数	授業の方法	担当者名
1回	6時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ソフト系のパンの製法を実践する。
- ・製パン工程(ミキシング、フロアタイム、パンチ)を覚える。
- ・しっかりとグルテンを出し、ボリュームのあるソフト系のパンを作る。
- ・包餡作業のやりやすい工程を学び、見た目、食感のよい、メロンパン、あんパンをつくる。
- ・練習生地を使い成形の練習をする。
- ・ソフト系のパンの分割(俵にする)、成形(麺棒使用)のこつを覚える。
- ・製パン工程(分割、ベンチタイム、成形、最終発酵、焼成)を覚え実践する。
- ・包餡のコツを実践をまじえて学ぶ。
- ・あんパン、メロンパンの独特な仕上げを手早く行う。
- ・包餡作業のやりやすい工程を覚え、見た目、食感のよい、メロンパン、あんパンをつくる。
- ・生地をのばす作業を実践を交えて覚える。
- ・オープン操作をし、パンの焼成を行う。

ポイント

- ・すりあわせる、こねる、たたきつける、スイート系生地の仕込みのコツを覚える。
- ・生地の見極めを、目で見て、生地にふれて、時間を基準にして覚える。
- ・仕込み時の作業に注意して、グルテンをしっかりと出した生地を仕込む。
- ・パン生地に負担をかけず、適度なはりをもたせながらのばす技術。
- ・練習生地、餡べらを使用して包餡のこつを学び、繰り返し練習する。
- ・生地をのばす作業を練習する。
- ・成形をやりやすくするため、丁寧な丸め作業、俵にする作業を行う。
- ・生地の見極めを、目で見て、生地にふれて、時間を基準にして覚える。
- ・上がりの良いパンに仕上げるため、生地の張らせ方に注意して、しっかりと作業する。
- ・シナモン、レーズン、ざらめを均等に巻き込む技術を学ぶ。
- ・パン生地に負担をかけず、適度なはりをもたせながらのばす技術を学ぶ。
- ・各アイテムの理想を考え、適切な焼成を行う。
- ・焼成前の、卵塗り、トッピングの仕方を丁寧に行う。

教育到達点

- ・仕込みのポイントをしっかりとおさえている。
- ・生地の見極めかたがわかり、自分で判断することができる。
- ・包餡の方法を理解している。
- ・独特なパンの生地の伸ばし方を伸ばすことができる。
- ・メロンパンの皮のつけ方、包餡したあんパンの見た目良い仕上げ方を理解し、実行している。
- ・工程のポイント、生地の見極めを理解している。
- ・練習生地による、包餡がしっかりとできている。
- ・練習生地による、生地を伸ばす作業が指示どおりできている。
- ・各パンに準じた、パンの焼成ができている。

評価の目安と方法

- ・しっかりとグルテンのでた生地を仕込んでいる。
- ・工程のポイント、生地の見極めを理解している。
- ・練習生地による、包餡がしっかりとできている。
- ・練習生地による、生地を伸ばす作業が指示どおりできている。
- ・スウィートロール：塗り卵が均一に塗られムラがないこと。
- ・シナモンロール：シナモン、レーズン、ザラメが均一に入っている。
- ・メロンパン：底からカスタードクリームが出ることなく、しっかりと閉じてある。
- ・あんパン：底から餡子が出ることなく、しっかりと閉じてある。カットすると餡子がパンの中心にきている。

持ち物に関する注意事項

- ・実習台：台の上で生地を仕込むので、常に衛生的でなければならない。
- ・麺棒をうまくつかいきれいに生地をのばす。
- ・焼成する種類が多いため、鉄板、オープンの使い方に充分注意して、やけどのないよう作業に集中する。

献立名
<h1 style="margin: 0;">Sweet Roll</h1> <p style="margin: 0;">スウィート ロール</p>

番号	分量
8	5人分

材料・調味料	使用量	
hard flour カメリア	100	g
hard flour スーパーキング	100	g
sugar 上白糖	36	g
salt 塩	3	g
butter バター	13	g
milk 牛乳	40	ml
yeast(生) イースト	6	g
whole egg 卵	36	g
water 水	60	ml
そぼろ		
butter バター	90	g
crisco ショートニング	90	g
sgugar 上白糖	180	g
cake flour	360	g

材料・調味料	使用量	
盛付見本		

Cinnamon Roll

シナモン ロール

8

5人分

材料・調味料	使用量	
Finition		
hard flour カメリア	100	g
hard flour スーパーキング	100	g
sugar 上白糖	36	g
salt 塩	3	g
butter バター	13	g
milk 牛乳	40	ml
yeast(生) 生イースト	6	g
whole egg 全卵	36	g
water 水	60	ml
raisin(rhum) ラムレーズン	80	g
ザラメ	適量	
シナモンパウダー	適量	

材料・調味料	使用量	
盛付見本		

献立名
メロンパン メロンパン

番号	分量
8	5人分

材料・調味料	使用量	
メロン皮		
バター(無塩)	45	g
砂糖	70	g
全卵	45	g
バイオレット	150	g
生地		
スーパーキング	50	g
カメラア	100	g
ローヌ	100	g
砂糖	15	g
塩	3.25	g
生イースト	6.25	g
ミルク	50	ml
全卵	30	g
コンデンスミルク	37.5	g
生クリーム20%	12.5	ml
バター(有塩)	45	g
水	75 ~	ml
カスタードクリーム	300	g

材料・調味料	使用量	
盛付見本		

献立名	番号	分量
あんパン アンパン	8	5人分

材料・調味料	使用量	
カメラリア	200	g
バイオレット	50	g
上白糖	12.5	g
天然塩	3.75	g
イースト(生)	8.25	g
バター(無塩)	50	g
全卵	50	g
ミルク	125	ml
ケシの実(白)	少々	
餡子	40	g
生地	50	g

材料・調味料	使用量	
盛付見本		

専門実習理論

9

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	パータ シュー

時間数		授業の方法	担当者名
1回	2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・歴史、由来、シュー生地によるさまざまなケーキの種類を学ぶ。
シュー生地の作り方を学ぶ。
- ・用途による生地の絞り方とその口金の使い方。
- ・シュー生地による様々なケーキの仕上げ方を学ぶ。
- ・クレームパティシエールの炊き方、クレームフェットを合わせたディプロマットの作り方。(クリームの名称の変化)
- ・用途に応じたフルーツカットを行い、用意する。
シャンティークリームを用い、用途に応じて仕上げていく。

ポイント

- ・生地の煮方、小麦粉をα化させる温度(水分の飛ばし方)。卵の加え方と最後の生地の固さ加減を正確に伝える。
- ・シューアラクレームは天板から約1cmはなしグッと力を入れ目的の大きさに絞り、上面が尖らないように口金を絞る力を抜いて横に切る。各用途に形を変えて力の入れ方、絞り方を示す。
- ・焼成温度とその目安になる時間、水蒸気の働きを伝える。
- ・クレームパティシエールはよくつやが出るまで炊き、炊き上がり次第手早く温度を落とす。(急速冷凍庫)
- ・シュー生地の飾り方、フルーツカットの仕方。
- ・シャンティークリームは固めに泡立て絞った後ダレてこないようにする。

教育到達点

- ・シュー生地のでき上がりの状態が理解できる。用途に応じて生地の絞り方ができる。焼成の仕方を行なえる。オープンから出したとき、パリッと焼け均一でへこまない。
- ・シューアラクレーム、エクレール、スーリ、グルマンディーズ、パリブレスト、コルベイユ、シーニュ、セザムなど、それぞれの形が作れ、組み立てができる。
- ・クレームディプロマットを作り、そのクリームを基にケーキによってほかの食材を加え変化させることができる。
- ・シャンティークリームによるデコレーションの仕上げができる。

評価の目安と方法

- ・示した目標の内容を理解し、それに従って作業手順ができる。
- ・実習ノートの記事。
- ・作業工程、焼成時間など時間内に終わらせる。

持ち物に関する注意事項

- ・卓上ミキサー：ピーターを使う際の取り扱い方。
- ・丸口金No.10：用途に応じて天板に敷いたベーキングシート上にそれぞれの形にシュー生地を絞る。
- ・花口金：用途に応じてシャンティークリームをきれいに絞る。

専門実習

9

教育内容	
献立	
専門実習3・4	パータ シュー

時間数		授業の方法	担当者名
1回	6時間	講義	実習課担当職員

目的			
<ul style="list-style-type: none"> ・シュー生地作り方、煮方、用途による生地の絞り方とその口金の使い方。 ・パータセザムの作り方、抜き方。 ・シューアラクレーム、エクレール、スーリ、グルマンディーズ、パリブレスト、コルベイユ、シーニュ、セザムの組み立て方を理解し、仕上げる。 ・用途に応じたフルーツカットを行い、用意する。シャンティークリームを用い、用途に応じて仕上げていく。 			

ポイント			
<ul style="list-style-type: none"> ・生地の煮方、87℃まで煮て小麦粉をα化させる。 最後に卵を加える際の生地の固さを、木べらですくって逆三角形に落ちるようにする。 ・それぞれの用途に応じて、間隔を空けて絞り、火の入りを良くする。 ・210℃で約25分、様子を見て上火を調節する。 ・オープンに入れた際に生地の中に水蒸気が発生し生地を押し上げふくらむ原理を理解する。 ・パータセザムはOPPシートではさみ、伸してから冷凍し凍らせてから丸抜きで抜く。 ・生地の切り込みの入れ方、波刃包丁の取り扱い方。 ・様々なクリームがあるため、間違えず組み立てる。 ・シャンティーは固めに絞り、フルーツと共に飾り仕上げる。 ・フォンダン、チョコレートの温度を調節し常に使いやすい状態で作業する。 			

教育到達点			
<ul style="list-style-type: none"> ・シュー生地の煮方の見極めができる。 ・生地が均一に絞れ、焼成ができる。 ・フォンダンやチョコレートが均一にかけられている、かけた後表面に艶がある。 ・コルネを使い、チョコレートでスーリの目、しっぽがきちんと絞れている。 ・シャンティークリームは固めで絞った目がきれいにしている。 ・サイズが揃い、綺麗に仕上がっている。 			

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・焼きあがった生地がパリッと焼けて均一でへこまない。 ・シューアラクレーム、エクレール、スーリ、グルマンディーズ、パリブレスト、コルベイユ、シーニュ、セザムなど、それぞれの形が絞れている。 ・指示された通りにクリームを使い均一にきれいに仕上がっている。 ・それぞれのフランス語のケーキ名を理解しその形に仕上がっている。
----------	--

持ち物に関する注意事項			
<ul style="list-style-type: none"> ・3mmパール：生地を均一な厚さに伸ばす際の扱い方。 ・オープン：排煙ダンパーの使い方、オープンの温度操作。 ・コルネ：コルネの作り方、扱い方。 			

献立名

Pâte à choux
パータ シュー

番号

9

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Pâte à choux		
eau 水	130	ml
lait 牛乳	70	ml
beurre バター	96	g
sel 塩	3	g
farine 薄力粉	100	g
œufs 全卵	3 ~ 4	p
Crème pâtissière		
lait 牛乳	917	ml
jaunes d' œufs 卵黄	297	g
sucre semoule グラニュー糖	221	g
farine 薄力粉	36	g
poudre a crème フールドル ア クレーム	38	g
gousse de vanille バニラのさや	1	p
beurre バター	56	g
crème fouettée 40% 生クリーム40%	138	ml
Pâte à sésame		
beurre バター	8	g
sucre semoule グラニュー糖	8	g
farine 薄力粉	5.5	g
sésame peast ゴマペースト	2.5	g
sésame ゴマ	2.5	g

材料・調味料	使用量	
Decoration		
crème 40% 生クリーム40%	200	ml
sucre semoule グラニュー糖	16	g
fraises イチゴ	6 1/2	p
kiwi キウイ	1/2	p
amandes effilées アーモンドスライス	適量	
chocolat チョコレート	適量	
fondant フォンダン	適量	
sucre en grain アラレ糖	適量	
盛付見本		

専門実習理論

10

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	クレープ オ ベーコン,フロマージュ エ ウー クレープ シュゼット/カッサータ シチリアーナ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・製菓に於けるトレットール (Traiteur簡単な仕出し料理) について。そば粉を使ったクレープガレットについて学ぶ。
- ・生地の流れし方と焼き方。
- ・クレープシュゼットの起源と由来について。温製デザートを学ぶ。クレープ生地の製法、クレープパンの使い方と焼き方。
- ・イタリアの冷菓について。イタリアンメレンゲの製法について学ぶ。
- ・ガレットの仕上げ方、火入れ加減について知る。
- ・シュゼットソースの製法について。クレープを使ったアシェットデセールやクレープの色々を学ぶ。
- ・冷菓に添えるチュイルについて。

ポイント

- ・ガレット生地は1枚70ccを目安に色よく全体に気泡ができるように焼く。(シードルの起泡性) 具材の作り方と火の入れ具合について。
- ・生地合わせ方。手順とグルテンの働きについて。
- ・立てる時の状態の変化と合わせ流し終えた時の仕上がり具合を見極める。
- ・そば粉のガレットの上に、具材で土手を作り、生地を四角に折りたたむ。中心に卵を落とし、オーブンで軽く焼く。
- ・バターとオレンジジュース、レモンジュースを少量ずつ加え合わせる。
- ・型から外す時は、両サイドのみバーナーで炙る。

教育到達点

- ・目標に掲げた内容を理解させる。
- ・用途に合った器具の使い方を理解する。
- ・生クリーム の性質と冷却温度について理解する。
- ・工程を理解し、円滑に作業を進められている。
- ・リキュールを加えフランベするタイミングがわかる。
- ・ガスバーナーの使い方を習得する。

評価の目安と方法

- ・全て同様の焼き色に火加減の調節ができています。
- ・カットした時、ドレンドフルーツが分散し、型の規定の位置で仕上げられている。
- ・焼き色を判断し、オーブンの操作ができる。
- ・ソースの煮詰め具合を見極める。
- ・すべて同じ仕上げ方ができている。

持ち物に関する注意事項

- ・ボール、ホイッパー：そば粉の中に手順に従い食材をホイッパーで合わせ、牛乳、シードルで生地をのばしていく。クレープ生地も同様。仕込みをホイッパーで行う。
- ・天板：ガレットの具材を包み、天板に乗せオーブンで焼く。
- ・テフロンパン：シュゼットソースを溶かしフランベする。
- ・サーブスプーン：親指、人差し指、中指を使いスプーン、フォークではさむように使う。

専門実習

10

教育内容	
献立	
専門実習3・4	クレープ オペコン,フロマージュエウー クレープ シュゼット/カッサータ シチリアーナ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・カフェメニューとしてのガレットの出し方。
- ・クレープ生地の製法とクレープパンの熱加減、どの時点で生地を流す。
- ・イタリアのシチリア発祥の冷菓について学ぶ。卵白の起泡性と生クリーム of 性質について知る。
- ・具材の包み方と焼成について。
- ・シュゼットソースの煮詰め具合とサーバーの使い方を学ぶ。
- ・チュイルダンテルの製法について学ぶ。

ポイント

- ・焼きは色よく全体に気泡があいていること。ベーコン、シャンピニオンを炒め艶が出て、しんなりしてきたら塩、胡椒をし全体がきつね色になるまでソテーする。
- ・褐色になるまで香り高く焦がしたバターを最後に加えること（ブルノワ）。フライパンによく熱をつけ、まわしながら中心から外側へ流すように生地を薄く焼く。
- ・メレンゲに加えるシロップは少量ずつ垂らし入れながら高速で立て合わせる。生クリームは固めに立て、メレンゲと合わせ、コンフィはマラスカンと混ぜ、散りやすくしてから加える。
- ・ガレットの表面はパリッとして中はベーコン、マッシュルーム、エダムチーズ、塩、胡椒。そして半熟卵状態になるようにオープンで焼く。
- ・フライパンでシュゼットソースをとかし、オレンジジュースでゆるめ煮る。生地全体にソースが浸るようにかけながらクレープを4つ折りの扇形にサーバーを使って折りたたむ。とろみが出たら、コアントロー、グランマニエを加え、コニャックでフランベする。
- ・チュイルは生地は冷えた状態で成形し焼く。熱いうちに型にはめ形をつける。

教育到達点

- ・生地が均一な厚さになり、全体がきつね色に焼けている。
- ・クレープ生地に加えるブルノワによって、フライパンにバターを塗らなくても生地がフライパンにくっつかず、連続的に生地を焼くことができている。
- ・工程を理解し、指示通りに仕込める。
- ・工程を理解し手順通りに作業ができる。
- ・シュゼットソースとオレンジジュースの比率による酸味具合と加熱による状態の変化を見極める。
- ・炎の引火によるフランベができる。
- ・中に混ぜたドレンドフルーツが均等に分散している。

評価の目安と方法

- ・示した内容を理解し、それに従って作業手順ができる。
- ・スフレグラスの生地が程よい固さで縮みが少なく、型に仕込まれている。
- ・ガレットの表面はパリッとして中の具材、塩胡椒、卵の焼け具合が程よいこと。
- ・クレープの皮に充分ソースがからみ程よい甘味、酸味、リキュール類が香ること。
- ・冷凍してもスフレグラスの生地が程よい固さで食することができ、仕上げが美しいこと。チュイルは均等にレース状の穴が開き、瓦状にカーブしている。

持ち物に関する注意事項

- ・フレンチナイフ：具材の切り方は押し切りにする。
- ・φ27cmフライパン：そば粉のガレットをテフロンで焼き上げる。
- ・クレープパン、30ccレードル：クレープパンをよく熱してから30ccレードルで種を流し、バターを塗ることなく連続で焼き上げる。
- ・天板、ベーキングシート：ベーキングシートにチュイルダンテルを丸めて置き、指で押さえて、天板に移して焼成する。

献立名

Cassata Siciliana(伊)

カッサータ シチリアーナ

番号

10

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
blancsd' œufs 卵白	56	g
sucre semoule グラニュー糖	56	g
eau 水	28	g
gousse de vanille バニラビーンズ	1/2	p
crème fouetee 生クリーム30%	100	ml
mascarpone マスカルポーネ	90	g
ricotta リコッタ	40	g
fruits confits フルーツの砂糖漬け	48	g
chocolat チョコレート	10	g
macerér marasquin マラスキーノ	適量	
amandes effiles スライスアーモンド	10	g
pistaches ピスタチオ	11	g
Tuiles dentelle		
amandes effi l ées スライスアーモンド	10	g
sucre glace 粉糖	10	g
jus d' orange オレンジジュース	4.5	g
zeste d' orange オレンジの皮	1/4	p
farine 薄力粉	3	g
beurre バター	7	g

材料・調味料	使用量	
Finition		
crème 40% 生クリーム	40	g
sucre semoule グラニュー糖	3	g
frsises イチゴ	5	g
papaye パパイア	1/3	p
kiwi キウイ	1/2	p
sauce anglaise アングレースソース	50	g
盛付見本		

献立名

Crêpes Suzette
クレープ シュゼット

番号

10

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Crepes		
œufs 全卵	2	p
sucres semoule グラニュー糖	50	g
sel 塩	適量	
farine 薄力粉	100	g
lait 牛乳	330	ml
beurre noisette 焦がしバター	17	g
Suzette sauce		
beurre バター	100	g
sucres glace 粉糖	100	g
jus de citron レモンジュース	1/2	p
jus d'orange オレンジジュース	34	g
zeste d'orange オレンジの皮	1	g
cointreau コアントロー	30	g
grand marnier グランマニエ	25	g
brandy ブランデー	25	ml
jus d'orange オレンジジュース	200	ml
orange julienne オレンジの千切り	適量	
orange segment オレンジの房	15	p

材料・調味料	使用量	
盛付見本		

専門実習理論

11

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	ダコワーズ オ アプリコ/シャルロット アル マスカルポーネ ガレット ブルトンヌ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ダコワーズの伝統と由来を学ぶ。
応用と変化。焼き菓子として単体で個包装されたり、様々なお菓子の土台として使われる。
- ・冷製デザートを学ぶイタリアの伝統菓子を知る。
- ・フランスのブルターニュ地方の焼き菓子を学ぶ。
- ・伝統のあるフルセックを学ぶ。
- ・ダコワーズの仕込み方、絞り方。
- ・ガルニチュールがしっかりと固まるまで冷蔵する。
- ・ソースフランボワーズの作り方を学ぶ。
- ・ブルトン生地はバターを多く使用しているため、平らに延してから30～60分冷蔵庫で寝かす。
- ・カラメルを使用したドレの仕方、模様の付け方、焼成方法を学ぶ。

ポイント

- ・アプリコガルニチュールの煮方。
- ・クレームマスカルポーネの製法。
- ・ビスキュイアラキュイエールの応用。
- ・組み立て方。
- ・ブルトン生地の合わせ方と冷却、生地への抜き方。
- ・アーモンドとメレンゲを使用した伝統菓子の応用。
- ・タルトリングを使用した生地の絞り方と中詰めの方法。底を円を描くように絞り、側面を絞り、ガルニチュールを入れ平らにしたら上面を絞る。
- ・ソースフランボワーズは色を鮮やかに保つため、酸となるレモンジュースを加える。
- ・水溶きのコーンスターチを加えたら手早く混ぜる。
- ・ドレは溜まらないよう薄く塗り、乾いたら再度ドレする。
- ・フォークで模様をつける際には力を入れすぎないようにする。

教育到達点

- ・目的に掲げた内容を理解させる。
- ・メレンゲの立て方を正確に理解させる。
- ・ダコワーズ生地はメレンゲが重要である。
アーモンドプードル、粉糖を加えてもそれに耐えるメレンゲであること。
- ・ソースフランボワーズはダマなく丁度いい濃度であること。
- ・卵黄のドレがきれいに塗られ模様が美しいこと。

評価の目安と方法

- ・示した内容を理解し、それに従って作業手順ができる。
- ・実習ノートへの記入。
- ・作業工程、焼成時間など時間内に終わらせる。

持ち物に関する注意事項

- ・ホイッパー：湯煎時のホイッパーの持ち方 気泡が消えて濃度が出るまで。(クレームマスカルポーネ)
- ・φ8cmタルトリング：天板、ベーキングシートの上にセルクルをのせてから生地を絞り込む。
- ・φ丸口金No.10：ダコワーズ生地を底から5mm浮かし、渦巻きに絞る。次に側面に沿って中央に穴が空くように絞る中にコンフィチュールを入れるため。
- ・はけ：一度濡らして水気をきってから使う。(ドレ)

専門実習

11

教育内容	
献立	
専門実習3・4	ダコワーズ オ アプリコ / シャルロット アル マスカルポーネ ガレット プルトンヌ

時間数		授業の方法	担当者名
1回	6時間	講義	実習課担当職員

目的	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 基本的なコンフィチュールの作り方を学ぶ。 ・ ビスキュイアラキュイエールの仕込み方、絞り方を学ぶ。ブランシールはもったりと白くなるまで行う。メレンゲは少し立ててから少量ずつ砂糖を加え、しっかりとしたものを作る。 ・ ブランシールの程度、メレンゲの立て方。 ・ ガルニチュールの仕込み方。 ・ プルトン生地の仕込み方、生地 of 延し方を学ぶ。 ・ ダコワーズオアプリコの焼成方法を学ぶ。 ・ シャルロットアルマスカルポーネの仕上げ方、デセールの仕上げ方を学ぶ。 ・ 発酵バターによる食感、味の違いを学ぶ。 	

ポイント	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ガルニチュールは中火で煮詰め、Brix60°まで煮詰めて冷ましておく。 ・ ビスキュイアラキュイエールは垂らすようにし同じ力で絞る。ガルニチュールは卵黄とグラニュー糖を湯煎にかけ、白くもったりするまで泡立てる。粗熱を取ったらマスカルポーネを加えだまにならないようによく合わせる。 ・ ポマード状のバターに上白糖、フルールドセルを加えブランシール、卵黄、ラム酒、バニラオイルは少しずつ加える。延す際はベーキングシートの上で行い、パールを両端に置き、のばす。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ しっかりとメレンゲを作り、粉糖、アーモンドプードルをさっくりと合わせる。アーモンドスライスと粉糖をかけてから180℃で20分焼く。 ・ プリンカップからはみ出しているビスキュイをはさみで平らにカットする。湯煎に軽くつけ、カップから外す。クレームシャンティーは8分立てにする。 ・ 160℃で約50分焼く。残り30分でセルクルを外し、残り20分下天をして上火、下火を切る。

教育到達点	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ガルニチュールを煮詰めすぎない。 ・ ビスキュイアラキュイエールは生地がだれていない。 ・ 真っ直ぐ均一に絞れている。 ・ もみほぐした際にバターのだまがない。 ・ セルクル以上に生地が上がり表面のアーモンドスライスにも火が入っていること。中のコンフィチュールアプリコの固さが程よく歯切れの良いこと。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ クレームシャンティーの固さ調節ができる。盛り付けが丁寧にできている。 ・ 焼成の仕方、焼成時間を理解している。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 器がきちんと作れビスキュイアラキュイエールの太さが揃い、盛り上がっている。 ・ 均一の厚さにのせている。 ・ セルクル以上に生地が上がり表面のアーモンドスライスにも火が入っている。中のコンフィチュールアプリコの固さが程よく歯切れの良い。 ・ マスカルポーネクリームがダマなく滑らかに仕上がっている。 ・ 食感がさっくりしてバターとラム酒の香りが程よく出ている。
----------	--

持ち物に関する注意事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・ プリンカップ：ビスキュイの片端を軽く切り、プリンカップの形に添わせるように入れていく。 ・ パール：生地を両端に置き、パールの厚さまで麺棒で延す。 ・ φ6.5cmセルクル：ガレットプルトン生地はバターが多くオープン内でダレるため、セルクルに入れ焼成する。 ・ 口金：花口金を使い、ローズ絞りがきれいに行える。(シャルロットの仕上げ) 	

献立名

Charlotte al mascarpone(伊)

シャルロット アル マスカルポーネ

番号

11

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Biscuit à la cuiller		
jaunes d' œufs 卵黄	45	g
sucre semoule グラニュー糖	38	g
blancs d' œufs 卵白	90	g
sucre semoule グラニュー糖	30	g
farine 薄力粉	68	g
Garniture		
jaunes d' œufs 卵黄	33	g
sucre semoule グラニュー糖	30	g
feuille de gelatine 板ゼラチン	2.5	g
mascarpone マスカルポーネ	115	g
orange confit オレンジ砂糖漬け	15	g
citron confit レモン砂糖漬け	13	g
raisin レーズン	8	g
rhum ラム酒	8	ml
crème fouetee 35% 生クリーム	105	g
Finition		
orange julienne オレンジの皮の手切り	適量	
crème 40% 生クリーム	50	ml
sucre semoule グラニュー糖	4	g
feuille de menthe ミントの葉	適量	

材料・調味料	使用量	
Sauce framboise		
purée de framboise フランボワースピューレ	100	g
eau 水	43	ml
sucre semoule グラニュー糖	22	g
jus de citron レモンジュース	7	ml
fecule コーンスターチ	2.7	g
盛付見本		

献立名
<h1>Dacquoise au abricot</h1> <p>ダコワーズ オ アプリコ</p>

番号	分量
11	5人分

材料・調味料	使用量	
Garniture		
purée d' abricot <small>アプリコットピューレ</small>	40	g
sucre semoule グラニュー糖	33	g
glucose 水あめ	13	g
pectin ペクチン	1	g
sucre semoule グラニュー糖	7	g
gousse de vanille バニラのさや	1/3	
abricot demi sec <small>半乾燥アプリコット</small>	50	
Dacquoise		
blancs d' œufs 卵白	105	g
sucre semoule グラニュー糖	50	g
poudre d' amandes <small>アーモンドパウダー</small>	108	g
sucre glace 粉糖	43	g
farine 薄力粉	33	g
amandes effilées <small>スライスアーモンド</small>	15	g
sucre glace 粉糖	適量	

材料・調味料	使用量	
盛付見本		

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	バケット／ツOPPフ バナナマフィン

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・バントラディショナルとは、伝統的なフランスパンの総称。
- ・バケットの重量、形によるフランスでの呼び方を理論を交えて学ぶ。
- ・リーンなパンの代表的なバケットの仕込み方、オートリーズ法の理論を学ぶ。
- ・練習生地を使用して、成形のイメージをつかむ。
- ・製パンの工程に基づき、(ミキシング、フロアタイム)を学ぶ。
- ・スイス、晴れの日(めでたい日)のパンのミキシング、練習生地を使った編み込みの練習を行う。
- ・乳化について学ぶ。
- ・バケットにクーブを入れる際のコツを学ぶ。
- ・独特なシャンピニオン、エビの仕上げを学ぶ。
- ・製パンの工程に基づき(分割、ベンチタイム成形、最終発酵、焼成)を学ぶ。
- ・ツOPPフ(三つ編み)の独特な編み込み方を学ぶ。
- ・スイス、晴れの日(めでたい日)のパンの分割、ベンチタイム、成形、最終発酵、焼成を学ぶ。
- ・スライダーを使用したバケットの独特な直火で焼く方法を学ぶ。

ポイント

- ・オートリーズ法のイメージ、理論。
- ・パンチにより作りあげていく本格的なハード系のパンの発酵の見極め。
- ・生地をみためよく、はりをもたせながら編み込んでいく。
- ・バナナマフィンを極力、分離させぬよう仕込む。
- ・ガスをうまく残しながら生地を俵にする。
- ・シャンピニオンの頭の生地ののし方、ベーコンを包む成形。
- ・生地を見ためよく、はりをもたせながら編み込んでいく技術。
- ・スライダー、クーブナイフの使い方。
- ・クーブを入れる5つの理由。

教育到達点

- ・なぜオートリーズを行うのかを理解している。バケットの仕込み方の手順を理解している。
- ・発酵不足と発酵過多の状態を理解し、パンチのタイミングを判断できる。
- ・編み込みの手順を理解している。
- ・乳化を理解している。
- ・パン生地の性質を理解し、生地を扱う際、生地を切らず行える。
- ・シャンピニオンとエビの成形の手順、焼成方法を理解している。
- ・生地を編み込む手順と、生地を扱う際の注意点を理解している。
- ・クーブを入れる理由を理解している。

評価の目安と方法

- ・示された内容を理解し、それに従って作業できる。
- ・実習ノートの記入、および期末試験の結果より総合的に評価する。
- ・示された内容を理解し、それに従って作業できる。
- ・実習ノートの記入、および期末試験の結果より総合的に評価する。

持ち物に関する注意事項

- ・クーブナイフ：クーブの練習を行うために使用するが、怪我のないよう充分注意して使用する。
- ・クーブナイフを使用してクーブの練習を行うため、怪我のないよう充分注意して使用する。

専門実習

12

教育内容	
献立	
専門実習3・4	バケット／ツOPPフ バナナマフィン

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・バケットの重量、形によるフランスでの呼び方を覚える。
- ・リーンなパンの代表的なバケットの仕込み方、オートリーズ法を行う。
- ・練習生地を使用して、成形のイメージつかむ。
- ・製パンの工程に基づき、(ミキシング、フロアタイム、)を行う。
- ・スイス晴れの日の(めでたい日)のパンのミキシング、練習生地を使った編み込みの練習を行う。
- ・乳化を意識した、マフィンの仕込みを覚える。
- ・バケットが発酵により、おいしくなっていく過程を学ぶ。
- ・バケットを独特な直火で焼く方法、クーブの入れ方を学ぶ。
- ・独特な、シャンピニオン、エビの仕上げを学ぶ。
- ・製パンの工程に基づき、(分割、ベンチタイム、成形、最終発酵、焼成)を行う。
- ・スイス晴れの日の(めでたい日)のパンの分割、ベンチタイム、成形、最終発酵、焼成を行う。
- ・ツOPPフの独特な編み込み方を知る。

ポイント

- ・オートリーズ法のイメージ、理論を覚える。
- ・パンチにより、つくりあげていく本格的なハード系のパンの発酵の見極め。
- ・バナナマフィンを極力、分離させぬよう仕込む技術を学ぶ。
- ・生地を均等に伸ばす技術。
- ※練習生地
クーブの入れ方。
生地を見ためよく、はりをもたせながら編み込んでいく技術。
- ・ガスをうまく残しながら、生地を俵にするコツを覚える。
- ・シャンピニオンの、頭の生地のはり、ベーコンを包む成形を丁寧に行う。
- ・生地を見ためよく、はりをもたせながら編み込んでいく技術を学ぶ。
- ・パイローラー、クーブナイフの使いかた、クーブを入れるコツをけがのないよう行う。
- ・クーブを入れる理由を5種類勉強する。

教育到達点

- ・指示に従い、オートリーズ法でバケットを仕込んでいる。
- ・時間だけでなく生地の状態を判断して、パンチが行えている。
- ・どのように仕込めば分離しにくいかを理解し、実行している。
- ・バケットの成形が理想の形にできた。
- ・クーブはうまく入れることができた。
- ・編み込みは、生地を均等にのし、緩むことなく編めた。
- ・各パンの理想の焼成はできていた。

評価の目安と方法

- ・練習生地を使用した、丸め、成形ができていること。練習生地を使用したクーブの練習を行い、コツをつかんでいる。
- ・生地が緩むことなくうまく成形できている。
- ・うまくクリーミングを行い、ボリュームのあるマフィンに焼き上がっている。
- ・バケット：クーブの切り口が立っている。程よい焼き色がつき、表面に細かいヒビが入っている。
- ・シャンピニオン：頭の部分の縁が反っている。
- ・ベーコンエビ：はさみでカットした部分のサイズや向きが揃っていて、稲穂らしい仕上がりになっている。
- ・ツOPPフ：塗り玉がムラなく塗られ、艶のある焼き色に仕上がっている。

持ち物に関する注意事項

- ・クーブナイフを使用してクーブの練習を行うため、怪我のないよう充分注意して使用すること。
- ・キャンパスの使い方、板重の使い方を学ぶ。
- ・パイローラー使用のため、怪我のないよう慎重に作業する。

献立名
Baguette バケット

番号	分量
12	5人分

材料・調味料	使用量	
farine ロース	300	g
eau 水	195	ml
sirop de malt 麦芽糖エキス	1.8	g
levure(生) イースト	3.7	g
eau 水	6	ml
V,C水溶液 ビタミン水	1.8	ml
sel 焼塩	6	g
levain 発酵種	45	g
bacon ベーコン	4	枚
生地	150	g

材料・調味料	使用量	
盛付見本		

献立名
Zopf ツオッフ

番号	分量
12	5人分

材料・調味料	使用量	
weizemehl Type45 カメリア	300	g
milch 牛乳	105	ml
Zucker 上白糖	45	g
butter バター	45	g
vollei 全卵	30	g
hefe イースト	24	g
salz 焼塩	3	g
wasser 水	40	ml

材料・調味料	使用量	

献立名
Banana Muffins バナナ マフィン

番号	分量
12	5人分

材料・調味料	使用量	
cake flour バイオレット	263	g
baking powder ベーキングパウダー	7	g
bicarbonate 重曹	2.7	g
butter unsalted 無塩バター	113	g
sugar 上白糖	150	g
whole egg 卵	2	P
banana バナナ	300	g

材料・調味料	使用量	

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	ケーキ ショコラ ドランジュ ソルベ ドゥ バンプルムース

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ バウンド型を用いたチョコレートケーキの仕込み方について学ぶ。ベーキングパウダーの成分とその働き方。ガナッシュとオレンジゼストの使い方。
- ・ 製菓三部門の一つであるGlace(グラス) =アイスクリームやシャーベットについて。バンプルムースのソルベの仕込みについて学ぶ。ポーム計とブリックス計の糖度の見方。
- ・ バウンドの焼成とデコレーション。
- ・ ソルベの冷却状態とグラスを使った仕上げ。
- ※基本技術マジパン
ケーキのカバーリングやデコレーション、洋菓子に

おけるその用途は広く、また技術は難しいため、基本技術として実習に組み込み、技術を習得する。
マジパンの製法について。
マジパンの捏ね方。マジパンの着色。基本となるバラの花と葉っぱの作り方。

ポイント

- ・ オレンジゼストの使い方。生地の合わせ方。生地をあまり泡立てない、練り込まない。
- ・ 糖液と果汁の安定剤としてトレモリンを用いる。シロップBe30°は砂糖1kgに対して、水750mlを加えたもの。
- ・ 30分ほど生地を休ませ、グルテンを弱めること。焼成後、熱いうちにシロップを打つと全体に染み込む。
- ・ アイスマシーンは、まわりから温度を伝えるため中が固まりにくいので注意する。グラスの縁をブルーキュラソー、カンパリ、グラニュー糖で飾る。
- ※マジパンの捏ね方。

既製のマジパンに約1割の粉糖を加え良く捏ねる。
目的に応じた着色を行う。
※マジパンのローリング
目的に応じた太さにローリングする。花卉の大きさを決め、カードで必要な数にカットする。

教育到達点

- ・ 器具をうまく使い、手数が少なく仕込める。
- ・ 果汁とシロップの糖の調節が的確にできている。
- ・ 生地焼き色を判断し、オープンの操作ができる。一つの焼き菓子として全体のバランスを考えたデコレーションをする。
- ・ ソルベの状態を見極め、花口金を用いて円錐形に絞り上げることができる。
- ※マジパンを良く練り、粉糖を少しずつ加えて捏ねる。固さ加減を理解する。着色、ローリング、カットを理解する。

評価の目安と方法

- ・ グルテンの形成とそれによる生地の状態の変化と作業を理解している。
- ・ 糖度の合わせ方、冷蔵の仕込みを理解している。
- ・ 生地焼き上がりが山のように盛り上がっている。焼き菓子としてきれいなデコレーションができる。
- ・ グラスの縁取り、ブルーキュラソー、カンパリ共にグラニュー糖が鮮やかについている。
- ※指示に従って内容を理解し、作ることができる。

持ち物に関する注意事項

- ・ ポーム計：糖液の濃度を比重計によって計る。使用後は良く水洗いして水分を拭き取る。

専門実習

13

教育内容	
献立	
専門実習3・4	ケーキ ショコラ ドランジュ ソルベ ドゥ バンブルムース

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ガナッシュを用いたパウンドの仕込みを学ぶ。ベーキングパウダーの成分とその働きを知る。
- ・シロップの糖度と果汁の合わせ方。brix計の計り方について学ぶ。
- ・パウンドの焼き方と一つの商品としての飾り付け方を学ぶ。
- ・食後のディナーコースの中間の口直し、単体のデザートとしてサービスされるなど用途は広い。その提供方法を学ぶ。
- ※基本となるマジパンによるバラ作り。粉糖を加えた捏ね方。着色の仕方。マジパンのローリングとカット。バラの花弁の作り方。組み立て方。葉っぱの作り方。

ポイント

- ・チョコレートを湯煎で半分溶かし、沸かした生クリームを加え、余熱で全て溶かし中心から乳化させる。粉類を合わせる際は、混ぜすぎるとグルテンが出て生地の上りが悪くなるので、さっくり合わせる。
- ・ブリックス計を使い、brix26%にミネラルウォーターで調節する。
- ・生地を休ませてから焼成すること。シロップの打ち方とタイミング。
- ・ねっとりとしたシャーベット状になり、やわらかさがある状態でグラスに絞る。ソーテルヌワインを使用しグラスを演出する。
- ※花弁
ローリングカットしたマジパンを丸め、カードで押さえて引く。手前は薄く、奥は厚め 約5回で丸くする。花の芯を丸めまわりを接着していく。
- ※葉っぱ
卵型にカードで手前に押えて引く。ペティナイフで葉脈をつける。

教育到達点

- ・チョコレートの状態を確認し、乳化させることができる。おろし金を使って、オレンジの表面が均一に削られていること。
- ・ブリックス計を正しく使いこなせる。
- ・生地の焼成によつての状態の変化を理解する。
- ・ソルベの冷却による状態の変化を理解する。
- ※デコレーションとしての飾り方を理解し、ポイントに示した内容でバラの花、葉っぱができて上がる。マジパン技術も大変難しく幾度となる練習によって結果が得られる。

評価の目安と方法

- ・ガナッシュの合わせる温度を見極める。
- ・ソルベの作り方を理解し、手順通りに仕込める。
- ・断面の切り口が均一で食感がなめらかでオレンジの香りが豊かなこと。
- ・ソルベの固さがある程度やわらかく、円錐形に絞れて、ソーテルヌワインが程よくかかっていること。
- ※ポイントを押さえ、作業ができる。幾度となく練習できる態度。まわりの整理整頓。

持ち物に関する注意事項

- ・ブリックス計：透明のプレート部分がきれいな状態で液を数滴垂らし、フタで挟み密着させる。目盛りを覗き、色がついている部分のラインを見る。使用後は水で良く洗い、水分を拭き取る。光の屈折を利用して糖度（%）を計る。
- ・ハケ：シロップを打った後、左手の平に洗剤をつけたハケを押しつけ根元までしっかり洗う。洗いが悪いとハケのり付け状態となり、折れたり臭いがする。
- ・カード：マジパンの花弁を押さえ広げる。
- ・ペティナイフ：大理石と花弁の接着面を斜めに押え引き花弁をはがす。

献立名
<h2 style="margin: 0;">Cake chocolat d' orange</h2> <p style="margin: 0;">ケーキ ショコラ ドランジュ</p>

番号	分量
13	5人分

材料・調味料	使用量	
sucre semoule	120	g
zeste d' orange	1	p
œufs	124	g
crème fraiche (45%)	14	ml
chocolat amer	31	g
poudre d' amande	30	g
farine	58	g
levure chimique	2	g
poudre de cannelle	1	g
cacao en poudre	5	g
beurre fondu	21	g
grand-marnier	18	ml
Tamiséé Bouillante		
jus d' orange	60	g
orange curaçao	18	g
Finition		
orange sèche(sirop Bè 17°)	2	p
anis étoilé	1	p
Chocolat tip	適量	
orange(slice)=sirop Bè 17°C (に漬ける)=		
上に飾る		
nappage blond	適量	
vanille	1	本
Baton de cannelle	1	本

材料・調味料	使用量	
盛付見本		

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	ルフランパティシエール ムラージュ

時間数		授業の方法	担当者名
1回	2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・フォンセ生地の仕込み方法、フォンサーージュ、空焼きを学ぶ。
- ・チョコレートの歴史、性質、種類、取扱いを学ぶ。
- ・コンフィズリーとしてのショコラボンボンを学ぶ。
- ・基本のパティシエールをしっかり伝え、フラン作りを学ぶ。
- ・テンパリングの方法。(ダブル法、水冷法、種付け法について)
- ・型取りチョコレートのシュミゼ、カバー。
- ・ガナッシュの仕込み方法を学ぶ。

ポイント

- ・フォンセ生地のフォンサーージュに適した固さ、厚みを学び、型崩れしない空焼きと、塗り卵の役目を学ぶ。
- ・チョコレートの湯煎は50℃以上にしない。水分は絶対に入らないようにする。
- ・パティシエール。火加減と炊き上がりの目安を見極め、砕いたフランボワーズをかるく合わせる。タルトに流した際には、平らに流し、フランボワーズを均等に埋める。
- ・テンパリングのでき上がりは、バレットナイフの先端にチョコレートをつけ、固まるかをチェックし見極める。
- ・ガナッシュは分離しない仕込みを行う。カバーする際はガナッシュが固まっている状態で行う。

教育到達点

- ・フォンセ生地の仕込み、フォンサーージュ、空焼きが適切に行える。
- ・チョコレートの取扱いを充分理解し、ポイントを守る。
- ・パティシエールがしっかりと炊けていて、オープンから程よい焼き色で取り出す。
- ・テンパリングの方法を理解させ、型にシュミゼができる。ガナッシュは仕上がり温度を理解し、分離したのち乳化させる。

評価の目安と方法

- ・焼き縮みの少ない仕込みと空焼きが行えている。
- ・チョコレートの取扱い、ポイントを理解している。
- ・ルフランは全体的に焼き色がついている。
- ・チョコレートは型から綺麗に取り外すことができ、光沢がある。

持ち物に関する注意事項

- ・チョコレート：水気のない道具準備。
- ・ショコラムール型：傷がつくと光沢が出にくくなるので洗い方を伝える。
- ・銅鍋の取り扱いを伝える。

専門実習

14

教育内容	
献立	
専門実習3・4	ル フラン パティシエール ムラージュ

時間数		授業の方法	担当者名
1回	6時間	講義	実習課担当職員

目的	
<ul style="list-style-type: none"> ・フォンセ生地の仕込み方法を学ぶ。 ・チョコレートの取扱い、性質を学ぶ。 コンフィズリーとしてのショコラボンポンを学ぶ。 ・パティシエールの仕込み方法、フラン作りを学ぶ。 ・テンパリングの方法。 タブレ法。 水冷法。 種付け法。 	

ポイント	
<ul style="list-style-type: none"> ・フォンセ生地のバターを溶かすことなく、仕込む。フォンサーージュではポイントを守り、型に正確に敷き込む。 ・チョコレートの湯煎で注意点を守り、チョコレートに水分を絶対に入れない。 ・銅鍋を使用してパティシエールをしっかり炊く。タルトに平均に流し、オープンで程よく焼く。 ・テンパリングのチェックができる。テンパリングでは温度調節をしっかりと行い、ちょうど良い温度でシュミゼする。ガナッシュの仕込みでは温度に気をつけ仕込む。 	

教育到達点	
<ul style="list-style-type: none"> ・フォンセ生地の混ぜ加減、フォンサーージュ時の生地の揉み加減を理解し、正確に行える。 ・チョコレートの取り扱いを理解している。 ・ポイントを守り、程よい焼き色で焼き上がる。 ・テンパリングの方法を理解させ、型にシュミゼができる。ガナッシュの仕込みを理解し、できている。 	

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・空焼き終了時に焼き縮みせずに焼き上がっている。 ・チョコレートの取扱いが適切に行える。 ・炊き上がり時に焼き色が付いていて、試食時にも崩れずに維持できる。 ・型から取り外すことができ、光沢がある。
----------	--

持ち物に関する注意事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・マリーズ、ボール：水気のない道具準備。 ・型の取り扱い。 ・銅鍋の取り扱い。 	

献立名

Le Flan Patissier

ル フラン パティシエール

番号

14

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Pâte à foncer		
farine(camellia)	125	g
beurre	100	g
lait	25	ml
jaunes d' œufs	5	g
sucre semoule	7.5	g
sel	2	g
Appareil a flan vanille et framboise		
lait	500	ml
jaunes d' œufs	38	g
sucre semoule	94	g
sucre vanille	19	g
poudre a crème	38	g
gousse de vanille	1/2	p
beurre	9.5	g
brisure framboise	80	g
Finition		
nappage miroir	適量	
decore sucre	適量	

材料・調味料	使用量	
盛付見本		

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	ケック オ フリュイ / カディス タルト トゥロン

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・パウンドケーキの意味を理解し、適切に仕込む。カトルカールとシュガーバター法について。ミックスフルーツが全体に広がる仕込みを学ぶ。
- ・ビスキーピスタチオを使用し、2種類のクリームをサンドする組立てを学ぶ。
- ・スペイン菓子について。パートシュクレの仕込み、クレームダイヤモンドの仕込み、フォンサージュから焼成の流れを学ぶ。
- ・パウンドケーキの仕上げと保存方法を学ぶ。
- ・カディス…無駄を出さずにトランシュにカットしていき、仕上げを学ぶ。
- ・タルト…クレームパティシエールの上にヌガークリームを円錐にナッペする。

ポイント

- ・パウンドケーキは卵の加え方に注意し分離せず仕込む。ミックスフルーツは事前に分量内の粉をまぶしておく。
- ・パレットナイフによって2種類のクリームを平らにナッペして組み立てる。2種類のクリームは脂肪分が高いので混ぜすぎないようにする。
- ・タルトリングを使用して、フォンサージュを行い、クレームダイヤモンドと同時にパートシュクレを焼成する。
- ・パウンドケーキ ナパージュは塗って固まる状態を覚えていく。
- ・カディス…ミントを使用したナパージュを覚え、形を崩さずにカットする。
- ・タルト…ヌガークリームはしっかりと泡立て、円錐にナッペする際には力加減に注意する。

教育到達点

- ・パウンドケーキの意味を理解している。
- ・ビスキーピスタチオの仕込みができ、脂肪分の高いクリームでの仕込みを理解している。
- ・タルト、フォンサージュの方法を理解している。
- ・ナパージュの性質を理解し扱える。
- ・トランシュのカット方法を覚え、仕上げを行える。
- ・ヌガークリームの特徴を理解している。

評価の目安と方法

- ・パウンドケーキが程良い焼き色で焼けていること。
- ・カディスは平らにナッペができている。
- ・パートシュクレ…クレームダイヤモンドが同じタイミングで焼けている。
- ・パウンドケーキはボリュームがあり、カット時にはフルーツが全体に広がっている。
- ・しっかりとした高さがあり、フルーツのデコレーションを行えている。
- ・タルトとクリームを一体に仕上げができている。

持ち物に関する注意事項

- ・パウンド型：型紙をセットして生地を焼く。
- ・キャラメリザー：程良いキャラメリゼをする為には進行方向に角度を上げ、動かしていく。
- ・ガスバーナー：ヌガークリームの表面を焼く際に使用し、短時間で行う。

専門実習

15

教育内容	
献立	
専門実習3・4	ケック オ フリュイ / カディス タルト トゥロン

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	講義	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・パウンドケーキを分離することなく仕込む。 ・ビスキーピスターシュを平らに焼き、2種類のクリームを分離することなく組み立てる。 ・パートシュクレのフォンサージュ、クレームタマンドの仕込みを覚え、焼成を学ぶ。 ・パウンドケーキの表面に綺麗にナパージュを塗る。 ・トランシュのカット方法を学び、デコレーションを覚える。 ・タルト…円錐にヌガークリームをナッペし仕上げる。 ・ガスバーナーの使い方。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・パウンドケーキはしっかりとすり合わせていき、分離しないように卵を合わせていく。 ・カディス…2種類のクリームは脂肪分が高いクリームを使用しているので、分離に注意する。 ・タルト…フォンサージュしやすい固さに揉み、フォンサージュする。 ・ナパージュの固さを覚え、表面を艶よく仕上げる。 ・カットの断面を綺麗にして、フルーツをデコレーションする。 ・ヌガークリームはしっかり泡立てができていて、円錐に成形する。 ナッペは表面のみをならす。 一度冷却し、バーナーで表面をかるく焼き色をつける。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・示された内容を理解し仕込みができていること。 ・ナパージュに加える水の量を覚える。 ・デコレーションとカット方法が身についている。 ・意識した形に成形する方法を覚えている。ヌガークリームが溶けないで焼き色がついている。

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> ・パウンドケーキはボリュームがあり、焼けている。 ・カディス…クリームは分離せずに仕込みができ、平らにナッペができています。 ・タルト…焼き色が程よくついている。 ・ミックスフルーツが全体に広がっている。 ・断面が綺麗で、平らであり、高さのあるデコレーションである。 ・ヌガークリームの表面を焼く際に短時間で終わり溶けていないこと。上に飾ったフルーツを含めナパージュが綺麗に塗れている。

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・キャラメライザー：高温になる道具の取り扱い。 ・ガスバーナー：扱い方と調節方法。

献立名

Cake aux fruits

ケック オ フリュイ

番号

15

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
beurre	79	g
sucre glace	79	g
œufs	79	g
jaunes d' œufs	22	g
farine	100	g
levure chimique	1.5	g
fruit confit	125	g
raisin sec au rhum	30	g
essence de vanille	適量	
caramel liquid	1	g
Sirop de imbibage		
sirop Bé 30°	56	g
rhum brune	16	ml
Finition		
nappage nutre	適量	

材料・調味料	使用量	
盛付見本		

献立名

Cadix

カディス

番号

15

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Biscuit de pistache		
œufs	120	g
sucre semoule	15	g
pâte de pistache	20	g
poudre d' amandes	75	g
farine	20	g
beurre	20	g
blancs d' œufs	100	g
sucre semoule	75	g
Crème au chocolat		
couverture(セミスイート)	40	g
pâte de cacao	23	g
crème 45%	25	ml
feuille de gelatine	1.8	g
grand marnier	12.5	ml
crème fouettée 45%	170	g
Crème de pistache		
pâte de pistache	12.5	g
sucre glace	9	g
cointreau	16	ml
feuille de gelatine	1.8	g
crème fouettée 45%	170	g
confite d' orange	31	g
Imbiber sirop de cointreau		
sirop Bé17°	60	ml
cointreau	15	ml
jaunes d' œufs	適量	
sucre semoule	適量	

材料・調味料	使用量	
Nappage		
eau	250	ml
zeste de citron	1/4	p
zeste d' orange	1/4	p
gousse de vanille	1	p
sucre semoule	100	g
INA aga(F)	12	g
jus de citron	12	ml
feuille de menthé	2.5	g
nappage(miroir)	100	g
Finition		
fraises	5	p
framboise	5	p
myrtille	10	p
feuille de menthé	5	p
盛付見本		

献立名

Tarte Turrón

タルト トゥロン

番号

15

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Pâte sucrée		
beurre	44	g
sucre semoule	24	g
œufs	18	g
poudre d' amandes	10	g
farine	30	g
farine de gruau	30	g
Crème d' amandes		
beurre	32	g
sucre semoule	40	g
poudre d' amandes	40	g
œufs	32	g
crème pâtissère	48	g
crème pâtissère		
lait	150	ml
gousse de vanille	1/4	p
sucre semoule	48	g
œufs	24	g
poudre à crème	12	g
beurre	6	g

材料・調味料	使用量	
Meringue italienne		
blancs d' œufs	15	g
eau	7	ml
sucre semoule	15	g
Crème turrón		
pâte d' amandes cru	27	g
grand-marnier	10	g
beurre	32	g
miel	7.5	g
meringue italienne	25	g
Sirop d' imbiber		
sirop Bé30°	10	ml
eau de minerale	3.5	ml
grand-marnier	2.5	ml
Finition		
fraises	2	p
orange segment	5	p
amandes effiles	適量	
nappage nutre	適量	
盛付見本		

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	レーズンブレッド／リュスティック ポテトブレッド／ブルーベリーマフィン

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ フルーツを練りこんだパンの基本を学ぶ。
- ・ リュスティックは野趣的な粗野なという意味のフランス語。
- ・ 微量のイーストを使用した本格的ハード系パンの基本を学ぶ。
- ・ マフィン生地の製法、要領を学ぶ。
- ・ 手仕込みによる製パン3原則（温度、時間、計量）に基づき、グルテンの出し方、生地の扱いを学ぶ。
- ・ デモンストレーションを見て、製パンにおける工程（ミキシング、フロアタイム、パンチ）の見極めを学ぶ。
- ・ 練習生地を使い、基本的な作業を学ぶ。
- ・ 分割の仕方、丸め方、成形の仕方、焼成の仕方を学ぶ。
- ・ 秤の使い方、手粉の使い方を学ぶ。
- ・ 食事系のクイックブレッドの仕込み方、仕上げ方を学ぶ。
- ・ デモンストレーションをよく見て、製パンにおける工程（分割、ベンチタイム、成形、最終発酵、焼成）を学ぶ。

ポイント

- ・ 生地の仕込みの仕方。
- ・ 生地の仕込み上がりの見極め。
- ・ 仕込み水の設定を、手際よく行うコツとその理論。
- ・ リュスティックの生地は、パンチによりつくりあげていくため、丁寧な作業が重要である。
- ・ フィンガーテストの理論と生地の見極め方。
- ・ 乳化の理論とクリーミングの要領。
- ・ 秤の使い方、生地の丸め方、成形の仕方。
- ・ ベンチタイムの見極め、焼成するタイミングの見極め。
- ・ 生地をしめるとはどういうことで、なぜ必要なのか。
- ・ オープンの特性。

教育到達点

- ・ 手仕込みのコツ、生地の見極めを理解する。
- ・ 水温の設定のコツを理解する。
- ・ 発酵の見極め方を理解する。
- ・ 乳化とはなにかを理解する。
- ・ 生地の発酵の見極め方を理解する。
- ・ 生地をしめるということを理解する。
- ・ オープンの基本的な操作を理解する。

評価の目安と方法

- ・ 示された内容を理解し、それに従って作業できる。
- ・ 実習ノートの記入および期末試験の結果より総合的に評価する。
- ・ レーズンブレッド…均等にレーズンが混ざっているか。
- ・ リュスティック…適度な発酵、熟成により、ハード系の特徴の、大きな気泡が内層にできている。
- ・ ポテトブレッド…サラミ、ポテト、チーズの仕上げが見栄えよくできている。
- ・ ブルーベリーマフィン…均等にブルーベリーが内層に混ざり、大きさが均等である。

持ち物に関する注意事項

- ・ 秤：使い方を理解し、常に清潔に保ちながら使用する。
- ・ オープン、天板：やけどの恐れがあるため充分注意して焼成すること。

専門実習

16

教育内容	
献立	
専門実習3・4	レーズンブレッド／リュスティック ポテトブレッド／ブルーベリーマフィン

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・本格的ハード系のパンの基本を理解したうえで実践する。
- ・フルーツを練りこんだパンの基本を理解したうえで、実践する。
- ・イーストの働きを、作業を通じて観察する。
- ・グルテンを出す仕込み、生地の扱いを実践する。
- ・製パンにおける工程(ミキシング、フロアタイム、パンチ)の見極めを行う。
- ・マフィン生地を製法、要領を踏まえて仕込む。
- ・練習生地を使い、基本的な作業を練習する。
- ・分割の仕方、丸め方、成形の仕方、焼成の仕方を理解し、実践する。
- ・秤の使い方、手粉の使いかたを覚える。
- ・食事系のクイックブレットの仕込み、仕上げを覚える。
- ・製パンにおける工程(分割、ベンチタイム、成形、最終発酵、焼成)を実践する。

ポイント

- ・師範の手仕込みの仕方をよく見て学ぶこと。
- ・生地の仕込み上がりの見極めを、理論を交えて覚えること。
- ・仕込み水の設定を、手際よく行うコツを理論を交えて覚えること。
- ・リュスティックの生地はパンチよりつくりあげていくため、丁寧に作業することを覚えること。
- ・フィンガーテストの理論を理解し、生地の見極めを行う。
- ・乳化を意識して、マフィン生地を仕込む。
- ・秤のつかい、生地の丸め方、成形の仕方。
- ・ベンチタイムの見極め、焼成するタイミングの見極め。
- ・各パンの生地のしめ方、扱い方。
- ・焼成時の切り返しなどオープンの使い方。
- ・焼成時の仕上げ方。

教育到達点

- ・手仕込みのコツ、生地の見極めを覚える。
- ・水温の設定が手際よくできること。
- ・グルテンの出し方を覚えること。
- ・発酵の見極めを覚えること。
- ・乳化を意識した仕込みができること。
- ・ポイントを押さえ各作業ができる。
- ・生地の発酵の見極めが適切にできる。
- ・手粉をうまく使えること。
- ・生地を切らず、丁寧に生地にあったしめ方ができる。
- ・成形時のカットが正確にできる。
- ・基本的なオープンの扱いができる。

評価の目安と方法

- ・指示どおり生地を仕込むことができる。
- ・水の計量の仕方が指示どおりできた。
- ・すりあわせる、こねる、たたきつけるの動作がしっかりとできていること。
- ・練習生地を使った生地の分割、丸め、成形ができること。
- ・示された内容を理解し、それに従って作業できる。
- ・実習ノートの記入、および期末試験の結果より総合的に評価する。

持ち物に関する注意事項

- ・実習台を清潔に：パン生地は台の上で仕込み上げるので、衛生的でなければならない。
- ・板重：キャンパスの扱いをしっかりと行い、生地がつかないようにベンチタイムをとる。
- ・パイ皿：焼成時使用のため、やけどに注意すること。使用後しっかりと油を落とし洗うこと。

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	タルト オ クレーム ココ / ムース ショコラ ブラン アン クール タルト オ ビスター シュ エ スリーズ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・タルトココ…サブレ生地を仕込み、フォンサージュ、ピケ、空焼きを学ぶ。
- ・ムース…ホワイトチョコを使用したムースとシリコン型の取り扱いを学ぶ。
- ・タルトピスターシュ…フォンセ生地の仕込みを学ぶ。
- ・クリームの煮方を理解して、タルトに詰めてデコレーションを学ぶ。
- ・ソース2種類とアメ細工でデコレーションを学ぶ。
- ・パラチニット（イソマルト）について。
- ・フォンサージュ、クレームダイヤモンド、シュトロイゼルが同時に焼き上がるタイミングを理解する。

ポイント

- ・タルトココ…サブレ生地にココナッツを加えているため、フォンサージュが異なるので注意する。縁の高さが低くならない空焼きを行う。
- ・ムース…ホワイトチョコの乳化と生クリームと合わせる適切な温度を知る。ジュレはムースの端に出ないようにする。中央に留まるように軽く押す。
- ・タルトピスターシュ…生地の仕込み終わりの見極めと混ぜすぎに注意する。
- ・コーンスターチのクリームなので火入れをしっかりと行う。クリームをタルトに詰めたら良く冷やし、デコレーションする。
- ・シルパットでパラチニットをはさみ焼く。焼成後はすぐに動かさない。
- ・縮みやすい生地なのでゆるませてからフォンサージュしていく。クレームダイヤモンドはなめらかに仕込む。焼成中には同じタイミングで焼けるように型を途中で取り外す。チェリーは事前に合わせておき、クレームダイヤモンドの中央に置く。

教育到達点

- ・サブレ生地について理解している。
- ・乳化を知り、分離することなく仕込める。
- ・フォンセ生地について理解している。
- ・クリームの煮方を理解している。
- ・パラチニットの使用方法を理解している。
- ・生地の特徴を捉え、フォンサージュが行えている。

評価の目安と方法

- ・空焼き時に角がしっかりと立っていて高さがあるフォンサージュを理解している。
- ・乳化を理解し、程よい固さで仕込み上がっている。
- ・フォンセ生地の仕込みができています。
- ・デコレーション時に生クリームを均等に絞れる。
- ・デコレーションをバランス良く全体を見ながら仕上げている。
- ・同時に焼成が終わっていて程よい焼き色が付いている。

持ち物に関する注意事項

- ・シリコン型：繰り返し使用するので洗い方に注意をする。
- ・シルパット：取扱いに注意する。鋭利なもので切れやすい。

専門実習

17

教育内容	
献立	
専門実習3・4	タルト オクレーム ココ/ムース ショコラ ブラン アンクール タルト オピスターシュ エスリーズ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	講義	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・ サブレ生地の仕込み、フォンサージュ、ピケ、空焼きが行える。 ・ ムースの仕込みが分離せずにできる。 ・ フォンセ生地の仕込みができる。 ・ クリームの入入れができ、デコレーションを行える。 ・ ムースの形を活かして仕上げを行う。 ・ フォンサージュ、クレームダイヤモンド、シュトロイゼルの行程を行えている。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・ サブレ生地は柔らかいので手早くフォンサージュを行い、焼成する。 ・ チョコレートの温度と生クリームの固さを程よくして仕込める。 ・ フォンセ生地は混ぜすぎないように仕込む。 ・ コーンスターチ入りのクリームの仕込みができています。タルトにクリームを詰めてこんもりと流せている。 ・ ソース2種類とパラチニットを取り扱っている。 ・ なめらかにクレームダイヤモンドの仕込みができ、フォンサージュが行えて焼成できている。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・ 生地の固さが変わらないうちにフォンサージュできる。 ・ ムースの仕込みができています。 ・ 正確にフォンセ生地が仕込める。 ・ クリームの入入れができています。 ・ パラチニットを取り扱っている。 ・ タルトに角があり、焼き色が程よく付いている。

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> ・ 空焼きされたタルトの角があり、縁の高さがあるよう焼けている。 ・ ムースが分離せずになめらかに仕込み上がり、取り出したムースが層になっていない。 ・ 生地が仕込めている。 ・ デコレーション時に生クリームの絞りが均等にできていて、こんもりとしている。 ・ デコレーションでソースとパラチニットを使い、綺麗にできている。 ・ 同時に生地、クレームダイヤモンド、シュトロイゼルが焼き上がっている。

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・ シリコン型：洗い方を注意して取り扱う。 ・ シルパット：洗浄がしっかりとできている。

献立名

Tarte aux Pistache et Cerises

タルト オ ピスターシュ エ スリーズ

番号

17

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Pâte à Foncer		
beurre	83	g
fleur de sel	2	g
jaunes d' œufs	5	g
sucres semoule	1.7	g
lait	22	ml
farine(violet)	110	g
Cerises Griottes Maceres		
cerises(ダークチェリー)	60	g
griottines(cerises eau de vie)	35	g
Cerises Griottes Maceres		
beurre	42	g
sucres glace	42	g
poudre d'amandes	42	g
pâte de pistache	18.5	g
fécule	4	g
kirsch	3.5	ml
œufs	25	
pistache emonder con cassees	8.5	
crème pâtissière	50	

材料・調味料	使用量	
Streusel au Pavot		
beurre	26	g
sucres semoule	26	g
poudre d'amandes	26	
graines de pavot	10	
fleur de sel	0.5	
farine	26	
poudre de cardamone	0.5	
Decoration		
cerise	5	g
pistache	2.5	g
crème 40%	40	
sucres semoule	3	
sucres glace	適量	
盛付見本		

献立名

Tarte au crème coco

タルト オ クレーム ココ

番号

17

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Pâte sable au coco		
beurre	45	g
sucre glace	30	g
sel	1	g
coco fin	10	g
œufs	15	g
farine	78	g
Crème de coco		
fécule	18	g
sucre semoule	42	g
sel	0.8	g
lait	277	ml
purée de coco	104	g
jaunes d' œufs	33	g
beurre	8	g
coco(coco long)	25	g
Finition		
crème 40%	65	ml
sucre semoule	5	g
chocolat blanc(copeau)	適量	
coco fin	適量	

材料・調味料	使用量	
盛付見本		

献立名

Mousse chocolat blanc en cœur

ムース ショコラ ブラン アン クール

番号

分量

17

5人分

材料・調味料	使用量	
Mousse chocolat blanc		
chocolat blanc	108	g
lait	76	ml
essence de vanille	1.2	ml
feuille de gélatine	3.6	g
crème fraich(40%)	115	ml
Gelée de fraise		
purée de fraises	53	ml
sucre semoule	10	g
jus de citron	0.8	ml
feuille de gélatin	1.5	g
Feuillantine		
feuillantine	20	g
chocolat blanc	20	g
Sauce anglaise		
lait	50	ml
crème 40%	50	ml
jaunes d' œufs	20	g
sucre semoule	20	g
gousse de vanille	1/4	p

材料・調味料	使用量	
Finition		
sauce framboise	適量	
framboise	10	p
sucre d' art	6	p
feuille de menthè	適量	
盛付見本		

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	ツォーガー キルシュ トルテ／トルタ ディ マンドルラ ルーロー オー フリュイ アンリ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ スイス菓子を学ぶ。
 - ・ 共立て生地…メレンゲ生地の特徴を理解する。
 - ・ イタリア菓子を学び、シュガーバター法による粉が入らない生地の特徴を学ぶ。
 - ・ 共立て生地。卵の起泡性を学ぶ。
 - ・ グルテンフリーのロール生地を学ぶ。
 - ・ バタークリームを仕込み、生地とジャポネマッセとの組立て、デコレーションを学ぶ。
 - ・ 見ため良く仕上げる。
 - ・ 巻き方と生クリームの固さ、フルーツの大きさを学ぶ。
- ※基本技術
基本となるクリームの塗り方、実社会ですぐ必要となるナッペ、マスケ、ポッシュを卒業までに身につさせる。1年次からの復習を空き時間に行う。練習用クリームで発砲スチロールに塗り、感覚を学ぶ。発泡台と回転台、バタークリームを用いてマスケの練習を行う。折を見て時々行うことにより、技術が自然に身についてくる。

ポイント

- ・ 共立て生地は40℃まで温め、起泡性を活かし、仕込む。メレンゲ生地は油分のついていない道具、砂糖のタイミングを理解する。
- ・ バターにしっかりと空気を含ませて仕込んでいく。アーモンドとチョコレートを事前にミンチマシンにかけて粒状にしておく。
- ・ 卵を40℃まで温め起泡性を活かして仕込む。
- ・ 上白糖、ハチミツを加えることにより粘度を保つ。
- ・ バタークリームが柔らかくならないように気を付け、量に気を付けながら組立てを行う。
- ・ 見た目良くデコールシュガーをふり仕上げる。
- ・ 生クリームは巻いても流れ出ない固さまで泡立て、フルーツはカット時を考えてサンドしていく。巻き終わりは隙間なく巻き終わりを下にする。
- ※パレットナイフの持ち方。絞り袋の持ち方。クリームの動かし方。クリームを上面に少し多めにのせ、パレットナイフを左右にスイングしながら回転台を一方方向にまわし、塗り広げる。側面は上から下りたクリームと補充したクリームを使い、左側から側面に押し当て垂直な角度で手前に引っ張るようにして回転台をまわしながら一周塗り広げる。上の側面に出たクリームは、右から左に水平にパレットナイフを当て、平らにする。

教育到達点

- ・ 生地2種類の特徴を理解している。
- ・ バターの混ぜ具合を理解し、最後にメレンゲを切り込む。
- ・ 卵の特徴を理解している。生地のリューバン状の泡立ち。
- ・ ベーキングパウダーによるグルテン代用。
- ・ バタークリームに入るメレンゲによる分離に気を付け、着色ができる。
- ・ 仕上げができる。
- ・ 巻きができて隙間がない。
- ※クリームの塗り方は幾度となく繰り返さないと身につかず、クリームを塗る手順をしっかり覚え何度も練習を繰り返す。

評価の目安と方法

- ・ 特徴を活かして仕込みができています。
- ・ しっかりと焼けていること。
- ・ 合わせ具合が良く、均一に焼き色がついている。
- ・ デコレーションができていて、ボリュームがある。
- ・ 仕上げができています。
- ・ カット面を見た時、フルーツが綺麗に見えて隙間がない
- ※一連の行程手順をしっかり身につけ、パレットナイフの持ち方、角度、回転台のまわし方、最後はきれいにナッペする。回転台は右利きは左手で右側に手をのせて回転台をゆっくりまわしてすっきり塗り上げる。幾度となく塗り方ができるようになること。

持ち物に関する注意事項

- ・ ビーター：バターが固い際に使用して作業性を上げていく。
- ・ ホイッパーはハネがバネ状に弾き壊れるので強く叩かない。

専門実習

18

教育内容	
献立	
専門実習3・4	ツォーガー キルシュ トルテ／トルタ ディ マンドルラ ルーロー オー フリュイ アンリ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・共立て生地、メレンゲ生地の仕込みを覚える。
 - ・シュガーバター法で生地を仕込む。
 - ・共立て法の仕込みを覚える。
 - ・米粉の成分を理解する。
 - ・バタークリーム of の仕込み、着色、生地とジャポネマッセの組立てを行う。
 - ・パレットナイフによる格子模様 of の入れ方。
 - ・仕上げる。
 - ・生クリーム of の固さを意識して、フルーツを並べ巻いていく。
- ※基本技術
 師範代 of の手の動きを見てよく理解し、クリーム of の量、上から側面へ of の移動するクリーム of の動き、パレットナイフによるクリーム of のさばき方、側面下 of のクリーム of の取り方などしっかりと見て覚える。

ポイント

- ・共立て生地は泡立て不足がないように仕込む。
 - ・メレンゲ生地は油分が付いていない道具で仕込む。
 - ・バターにしっかりと空気を含ませながら仕込んでいく。
 - ・泡立て不足に注意して仕込みを行う。
 - ・リューバン状に泡立っているか確認する。
 - ・バタークリーム of の配分に気を付けサンドしていく。
 - ・仕上げを綺麗にする。
 - ・生クリームとフルーツが一体となり隙間なく巻けている。
- ※クリーム of の固さ加減と量、上面に塗るクリームは回転させながら軽く押さえてパレットナイフを放射状に左右に動かしながら回転させることにより上面に菊の花のような模様ができる。その後、回転させながら表面 of のクリームを平らにしてパレットナイフを抜き去る。

教育到達点

- ・示された内容を理解し、それぞれの仕込みができています。
 - ・しっかりしたメレンゲを作り、バター生地、アーモンドチョコと合わせていく。
 - ・泡立った生地に対する粉類の加え方、切り込み方を覚える。
 - ・ポイントを守り、できています。
 - ・パレットナイフによる格子模様が均一に入っている。
 - ・生地がふんわりと厚みがあり生クリーム、フルーツが程良く配分されている。
- ※良く見て良く理解し何度でも同じことを繰り返すことにより自然と身についてくる。

評価の目安と方法

- ・共立て生地はふんわりと焼けている。
 - ・メレンゲ生地は生焼けではなく芯まで焼けていること。
 - ・タルトはふんわりと焼けて火が入っていること。
 - ・ロール生地は焼き色が均一であり、平らに焼けていること。
 - ・バタークリーム of の配分に気を付けサンドできている。模様が均一に入っている。
 - ・仕上げができています。
 - ・カット面にフルーツが綺麗に見えて隙間がなく、表面 of の焼き色が綺麗なこと。
- ※一連 of の作業動作ができること。自分で納得できるまで練習する気持ちを持って望むこと。

持ち物に関する注意事項

- ・ピーター：バター of の固さに応じて使用する
- ・ホイッパー of の回転数は生地 of の用途に応じて操作する
- ・回転台：基本練習によるクリーム of のマスクやナツペに使用する回転台 of のまわし方を覚えること。
- ・パレットナイフ(大)：クリーム of の押さえ方、側面 of の塗り方、回転台について of のクリーム of の取り方、角度による変化を知る。

献立名	番号	分量
Rouleau aux fruit en riz ルーロー オー フリュイ アン リ	18	5人分

材料・調味料	使用量		材料・調味料	使用量	
œufs	135	g	Finition		
jaunes d' œufs	60	g	crème 40%	180	ml
sucre (上白糖)	75	g	sucre semoule	14	g
miel	11	g	fraises	8	p
farine de riz	47	g	mangue	1/4	p
levure chimique	1.5	g	melon	1/6	p
lait	8	ml	myrtille	15	p
huile de salada	8	g			

献立名	番号	分量
Torta di mandorla(伊) トルタ ディ マンドルラ	18	5人分

材料・調味料	使用量		材料・調味料	使用量	
cacao masse	40	g	Finition		
couverture(セミスイート)	60	g	raftisnow	適量	
amandes	130	g			
beurre	100	g			
sucre semoule	65	g			
jaunes d' œufs	2	p			
marasquin	5	g			
blancs d' œufs	2	p			
sucre semoule	35	g			

献立名

Zuger Kirsch Torte

ツーガー キルシュ トルテ

番号

18

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Mandel Wienermasse		
œufs	80	g
sucre granule	43	g
farine	30	g
poudre d' amandes	14	g
beurre	10	g
Japonaismasse		
blancs d' œufs	48	g
sucre granule	50	g
fecule	6	g
poudre d' amandes	12	g
Imbiber Sirop		
sirop Bé17°	38	ml
kirsch wasser	10	ml
Butter Krem		
beurre	60	g
crème pâtissière	60	g
blancs d' œufs	30	g
eau	10	ml
sucre granule	20	g
kirsch wasser	3	ml
colorante rouge	適量	
vanille essence	適量	

材料・調味料	使用量	
Finition		
sucre glace	適量	
amandes effilée	適量	
pistache	4	p
crème 40%	40	ml
sucre granule	3	g
盛付見本		

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	ペシュ ブランシュ クレメ ダンジュ

回数	時間数	授業の方法	担当者名
1回	2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・季節のムースを使用したケーキ作り。
- ・フランス ロワール地方アンジュに昔から伝わる酪農家が考案したデザートを学ぶ。ドゥーブルクリームとイタリアンメレンゲの合わせ方を学ぶ。
- ・ホワイトピーチムースの仕込みを学ぶ。
- ・フレッシュピーチのポッシュ（湯剥き）を学ぶ。
- ・ソースとフルーツを使った皿への盛り付けを学ぶ。
- ・シャンティエーによるクネルの作り方。

※基本技術

基本となるクリームの塗り方。実社会ですぐ必要となるナッペ、マスケ、ポッシュを卒業までに身に付けさせる。1年次からの復習を空き時間に行う。練習用クリームで発砲スチロールに塗り、感覚を学ぶ。発泡台と回転台、バタークリームを用いてマスケの練習を行う。折を見て時々行うことにより、技術が自然に身についてくる。

ポイント

- ・ビスキュイジョコンドはメレンゲの固さに気を付けて仕込む。センターのブランマンジェはしっかりと冷凍で固めて使用する。
- ・センターに入れるジェノワにはフランボワーズシロップをしっかりと染み込ませて使用。まわりに色が移らないようにする。ダブルクリーム、生クリーム、イタリアンメレンゲと3種類とも固さを揃えて合わせる。型に詰める際にはガーゼを型紙にして水分を取り除く。
- ・イタリアンメレンゲの固さに注意しピューレにはとろみをつけてから合わせていく。分離しない合わせを理解する。
- ・ソースはコーンスターチを使用しているため沸騰させる。型からのデムレは形の崩れに注意し、形にそって取り出す。
- ※パレットナイフの持ち方。絞り袋の持ち方。クリームの動かし方。クリームを上面に少し多めにのせ、パレットナイフを左右にスイングしながら回転台を一方方向に回し、塗り広げる。側面は上から下りたクリームと補充したクリームを使い、左側から側面に押し当て垂直な角度で。手前に引っ張るようにして回転台をまわしながら一周塗り広げること。上の側面に出たクリームは右から左に水平にパレットナイフを当て平らにする。

教育到達点

- ・メレンゲの固さを理解してビスキュイジョコンドの仕込みを行える。
- ・ダブルクリーム、生クリームの泡立て加減を理解して、イタリアンメレンゲと固さが同じである。ゼラチンを使用せず固めることを理解する。(水分の脱水)
- ・分離させない合わせ方を理解している。
- ・ソースの仕込み方法を理解している。
- ※クリームの塗り方は幾度となく繰り返さないと身につかず、クリームを塗る手順をしっかりと覚え何度も練習を繰り返す。

評価の目安と方法

- ・ビスキュイジョコンドの焼き色が均一な色で平らである。
- ・クリーム3種の合わせにおいて、分離することなく仕込みができています。
- ・ムースがしっかりとできていて、ナパージュがムース全体にかかっている。フルーツとソースを使い、綺麗に盛り付けされている。
- ・クレームダンジュの盛り付け時に柔らかいクリームに気を付けて盛り付けがされている。
- ※一連の行程手順をしっかりと身に付け、パレットナイフの持ち方、角度、回転台のまわし方、最後はきれいにナッペする。回転台は右利きは左手で右側に手をのせて回転台をゆっくりまわしてすっきり塗り上げる。幾度となる塗り方ができるようになること。

持ち物に関する注意事項

- ・ドーム型：型だけだと転がりやすいので、土台をかまし安定させる。
- ・セルクル：型紙としてリードペーパーを使用する。(ガーゼの代用)
- ・ディスペンサー：ソースを盛り付ける際に使用。

専門実習

19

教育内容	
献立	
専門実習3・4	ベシュ ブランシュ クレメ ダンジュ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	講義	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・ビスキュイジョコンドの仕込みを覚える。 ・脂肪分の高いクリームとイタリアンメレンゲの合わせを覚える。 ・ホワイトピーチムースの仕込みができています。ホワイトピーチのポッシュ。 ・皿への盛り付けを綺麗に仕上げる。シャンティーによるクネルができる。 <p>※基本技術 師範代の手の動きを見てよく理解し、クリームの量、上から側面への移動するクリームの動き、パレットナイフによるクリームのさばき方、側面下のクリームの取り方などしっかり見て覚える。</p>

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・メレンゲの固さに注意をして少ない回数で天板に平らに流すことができる。センターのブラマンジェを冷凍する。 ・ダブルクリーム、生クリームの混ぜ加減を覚え、イタリアンメレンゲを仕込む。センターのフランボワーズシロップジェノワを入れる際には周りを汚さず埋める。 ・ムース全体の合わせ方、気泡をつぶさない合わせ方ができている。ソースの仕込みができています。 ・お湯でティースプーンを温め、しっかり立てたシャンティーを上からかぶせるようにしてすくい、クネルを作る。 <p>※クリームの固さ加減と量、上面に塗るクリームは回転させながら軽く押さえてパレットナイフを放射状に左右に動かしながら回転させることにより上面に菊の花のような模様ができる。その後、回転させながら表面のクリームを平らにしてパレットナイフを抜き去る。</p>

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・メレンゲを思い通りの固さに仕込める。 ・イタリアンメレンゲの仕込みができていて、ダブルクリーム、生クリームと固さが同じである。 ・ムースの仕込みを行っていて、イタリアンメレンゲを扱える。仕上げで使うソースの仕込みができています。 ・ピーチポッシュカットでの盛り付けができています。全体の盛り付けが理解できる。 <p>※良く見て良く理解し何度でも同じことを繰り返すことにより自然と身についてくる。</p>

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> ・ビスキュイジョコンドの焼き色が程よく平らである。ブラマンジェが冷凍で固まっている。 ・フロマージュブランとの合わせで分離せずに仕込めている。センターに埋めるジェノワーズで周りを汚さずに組立てができています。 ・ムースの形が崩れていない状態でナパージュと盛り付けができています。 ・クレムダンジュのデムレで形を崩さずにソースを使い、盛り付けができています。 <p>※一連の作業動作ができること。自分で納得できるまで練習する気持ちを持って望むこと。</p>

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・ドーム型：平らを維持して仕込む。 ・セルクル：リードペーパーを使用する。(ガーゼの代用)

献立名

Pêche blanche

ペシュ ブランシュ

番号

19

分量

5人分

材料・調味料

使用量

Biscuit joconde

œufs	50	g
sucres glace	30	g
poudre d'amandes	30	g
farine	10	g
blancs d' œufs	33	g
sucres semoule	6	g
beurre	7.5	g

Coco blanc mange

lait	70	ml
lait de coco	4	g
sour crème	10	g
sucres semoule	16	g
feuille de gélatine	1.3	g
crème fouettée 35%	21	g
pêche blanche	35	g

Sauce pêche vigne

purée de pêche vigne	90	g
sucres semoule	18	g
fécule	1.8	g
eau	21	g
crème de pêche	9	ml
jus de citron	適量	

材料・調味料

使用量

Mousse de pêche blanche

purée de pêche blanche	120	g
jus de citron	6	ml
sucres semoule	25	g
crème de pêche	15	ml
feuille de gélatine	7	g
blancs d' œufs	20	g
sucres semoule	12	g
eau	7	ml
crème fouettée 35%	49	g

Finition

pêche fraîche	1 1/4	p
framboise	5	p
feuille de menthe	適量	
nappage miroir	125	g
nappage rouge	25	g

盛付見本

献立名

Crèmet d' Anjou

クレメ ダンジュ

番号

19

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Crème		
deble crème	52	g
crème 45%	85	ml
fromage blanc	100	g
zeste de citron	1/4	p
blancs d' œufs	38	g
sucré semoule	56	g
eau	19	ml
Sirop de framboise		
purée de framboise	63	ml
sirop Bè30°	8	ml
framboise eau de vie	4	ml
genoise (φ3.7×18)	5	p
Sauce de framboise pépin		
framboise(冷凍)	16	g
purée de framboise	16	ml
glucose	7.5	g
nappage (miroir)	70	g
eau	30	ml
Chantilly quenelle		
crème 45%	20	ml
crème 35%	10	ml
sucré glace	2	g

材料・調味料	使用量	
Finition		
framboise	5	p
myrtille	5	p
rafti snow	適量	
feuille de menthé	適量	
盛付見本		

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	フガッソ プロヴァンサル／プティ パヴェ スコーン／コーンマフィン

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ 南仏プロヴァンス地方のパンを学ぶ。
- ・ イーストの働きを知る。
- ・ 製パン3原則（温度、時間、計量）に基づき、グルテンの出し方、生地の扱いを学ぶ。
- ・ デモンストレーションをみて、製パンにおける工程（ミキシング、フロアタイム、パンチ）の見極めを学ぶ。
- ・ マフィン生地の製法、要領を学ぶ。
- ・ ドライトマト、オリーブを成形時に包み込む独特な成形を学ぶ。
- ・ 練習生地を使い、基本的な作業を学ぶ。
- ・ 分割の仕方、丸め方、成形の仕方、焼成の仕方を学ぶ。
- ・ 秤の使い方、手粉の使い方、抜型の使い方、麺棒の使い方を学ぶ。
- ・ バヴェの生地は一度冷凍にかけ、生地を十分にひやしてからカットするため、生地の見極め方を学ぶ。
- ・ デモンストレーションをよく見て、製パンにおける工程（分割、ベンチタイム、成形、最終発酵、焼成）を学ぶ。
- ・ フガッソプロヴァンサルの独特な成形、麺棒の使い方を学ぶ。

ポイント

- ・ 生地の手仕込みの仕方。
- ・ 生地の手仕込み上がりを見極め。
- ・ 仕込み水の設定を、手際よく行うコツとその理論。
- ・ バヴェの生地は、1度冷蔵にかけ、しっかりと生地が冷えてからカットするため、生地の見極めが大切である。
- ・ フィンガーテストの理論と生地の見極め方。
- ・ 乳化の理論と、クリーミングの要領。
- ・ 秤の使い方、生地の手仕込み、成形の仕方。
- ・ ベンチタイム、の見極め、焼成するタイミングの見極め。
- ・ パイローラーの使い方を学ぶ。

教育到達点

- ・ 手仕込みのコツ、生地の見極めを理解する。
- ・ オープンの基本的な操作を理解する。
- ・ 水温の設定のコツを理解する。
- ・ グルテンの出し方を理解する。
- ・ 発酵の見極め方を理解する。
- ・ 乳化とはなにかを理解する。
- ・ 生地の手仕込みの見極め方を理解する。
- ・ 生地をのす技術を理解する。

評価の目安と方法

- ・ 示された内容を理解し、それに従って作業できる。
- ・ 実習ノートの記入および期末試験の結果より総合的に評価する。
- ・ フガッソプロヴァンサル…オリーブ、セミドライマトが均等に入り、しっかりとした内層であり、こんがり焼き色がついている。
- ・ スコーン…牛乳がまんべんなく塗ってあり、淡い焼き色がついている。
- ・ コーンマフィン…ボリュームがしっかりと出ていて、淡い焼き色がついている。
- ・ プティパヴェ…石畳を想像させる、しっかりと角の出た焼き上がり。塗り玉がまんべんなく塗ってあり、きつね色の焼き上がり。

持ち物に関する注意事項

- ・ 秤：使い方を理解し、常に清潔に保ちながら使用する。
- ・ パイローラー：生地を伸ばし二つ折りにする時、のばすために使用するが、充分手をはさまぬよう注意して作業する。
- ・ 焼成時、オープン、鉄板を使用して焼成するため充分注意して焼成すること。
- ・ バヴェのカットにナイフを使用するため、注意してカットを行うこと。
- ・ パイローラーを使用するため、充分注意して作業すること。

専門実習

20

教育内容	
献立	
専門実習3・4	フガッソ プロヴァンサル／プティ パヴェ スコーン／コーンマフィン

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ イーストの働きを作業を通じて観察する。
- ・ グルテンを出す仕込み、生地の扱いを覚える。
- ・ 製パンにおける工程(ミキシング、フロアタイム、パンチ)の見極めを行う。
- ・ マフィン生地を製法、要領を踏まえて仕込む。
- ・ 練習生地を使い、基本的な作業を練習する。
- ・ 分割の仕方、丸め方、成形の仕方、焼成の仕方を理解し実践する。
- ・ パイローラーの使い方を覚える。
- ・ フガッソプロヴァンサルの独特な麺棒を使った成形の仕方を覚える。
- ・ 製パンにおける工程(分割、ベンチタイム、成形、最終発酵、焼成)を実践する。

ポイント

- ・ 師範の手仕込みの仕方をよくみて学ぶこと。
- ・ 生地の仕込み上がりの見極めを、理論を交えて覚えること。
- ・ 仕込み水の設定を手際よく行うコツを理論を交えて覚えること。
- ・ パヴェの生地は、1度冷凍に入れてよく冷やし、生地がよく冷えたらカットする。見極めを覚えること。
- ・ フィンガーテストの理論を理解し、生地の見極めを行う。
- ・ 乳化を意識して、マフィン生地を仕込む。
- ・ 秤の使い方、生地の丸め方、成形の仕方、パイローラーの使い方。
- ・ ベンチタイムの見極め、焼成するタイミングの見極め。
- ・ 各パンの、生地のしめ方、扱い方。
- ・ 焼成時の切り返しなどオープンの使い方。
- ・ 焼成時の仕上げ方、卵の塗り方。

教育到達点

- ・ 手仕込みのコツ、生地の見極め方を覚える。
- ・ 水温の設定がうまくできること。
- ・ グルテンの出し方を覚えること。
- ・ 発酵の見極め覚えること。
- ・ 乳化を意識した仕込みができること。
- ・ ポイントを押さえ、各作業ができる。
- ・ 生地の発酵の見極めが適切にできる。
- ・ パイローラーの使い方を理解して実践できる。
- ・ 麺棒、手粉をうまく使い生地を伸ばせる。
- ・ 卵を生地にダメージを与えず丁寧に塗れる。
- ・ 基本的なオープンの扱いができる。

評価の目安と方法

- ・ 指示どおり生地を仕込むことができる。
- ・ 水の計量が指示どおりできた。
- ・ すりあわせる、こねる、たたきつけるの動作がしっかりできていること。
- ・ フィンガーテストを適切に行えること。
- ・ 練習生地を使を使った生地の分割、丸め、成形ができること。
- ・ 示された内容を理解し、それに従って作業できる。
- ・ 実習ノートの記入、および期末試験の結果より総合的に評価する。

持ち物に関する注意事項

- ・ 実習台の上面：パン生地は台の上で仕込み上げるので、衛生的でなければならない。
- ・ パイローラーを使用するため、手を巻き込まぬよう充分注意して作業すること。

献立名

Fougasse Provençale

フガッソ プロヴァンサル

番号

20

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
farine T55 (ローヌ)	250	g
poudre de pomme de terre	50	g
sel	6.3	g
eau(35°C)	250	ml
levure	7.5	g
sucre semoule	5	g
tomates confites	50	g
olives noirs	20	g
olives oli	適量	

材料・調味料	使用量	

献立名

Petit Pavé

プチィ パヴェ

番号

20

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
farine (カメリア)	240	g
farine (バイオレット)	60	g
sucre	30	g
sel	4.5	g
beurre	15	g
produit blanc(ショートニング)	15	g
levure	9	g
œufs	55	g
miel	12	g
lait	60	ml
eau	60	ml

材料・調味料	使用量	

献立名
Scone スコーン

番号	分量
20	5人分

材料・調味料	使用量	
strong flour(スーパーキング)	200	g
cake flour	200	g
baking powder	25	g
granulated sugar	100	g
butter unsalted	100	g
whole egg	60	g
milk	120	ml
chocolate chip(チョコチップ)	50	g

材料・調味料	使用量	

献立名
Corn Muffins コーン マフィン

番号	分量
20	5人分

材料・調味料	使用量	
cake flour	211	g
baking powder	8.3	g
butter	78	g
vanilla EX	少々	
sugar	78	g
whole egg	92	g
corn flour	25	g
corn meal	25	g
milk	139	ml

材料・調味料	使用量	

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	ジェラート ディ カスターニャ パート フユテ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・イタリアのアイスクリームを学ぶ。ジェラートの製法と低温殺菌について学ぶ。ホワイトベースとイエローベース。
- ・フィユタージュの製法を学ぶ。
- ・ジェラートを使った皿への盛り付けを学ぶ。
- ・フィユタージュの折込を学ぶ。
- ※基本技術マジパン
ケーキのカバーリングやデコレーション、洋菓子におけるその用途は広く、また技術は難しいため、基本技術として実習に組み込み、技術を習得する。
マジパンの製法について…マジパンの捏ね方。
マジパンの着色…基本となるバラの花と葉っぱの作り方。

ポイント

- ・ジェラートの材料は全て合わせ85℃を保ちながら低温殺菌を行う。
- ・デトランプの水分量を見極め、低速で生地がなめらかに成るまで練り上げる。30～40分冷蔵庫で休ませ、グルテンをやわらげる。折込用バターは粘りが出てくるまで揉み、デトランプと同じ固さで折込みをしていく。
- ・パータチュイルは焼き上がり熱がある内に型にセットし変形させる。
- ・デトランプを伸ばし、同じ固さのバターを包み伸ばしていく。角が丸くならず直角で3つ折り、4つ折りを2回づつ行う。その都度90度方向を変えて延して行く。生地は途中、冷蔵庫で休ませながら行う。
- ※マジパンの捏ね方
既製のマジパンに約1割の粉糖を加え良く捏ねる。目的に応じた着色を行う。マジパンのローリング。目的に応じた太さにローリングする。花卉の大きさを決め、カードで必要な数にカットする。

教育到達点

- ・低温殺菌の意味と方法を理解している。
- ・デトランプの固さ、バターを揉んだ固さを理解できる。
- ・パータチュイルのシャブロンの方法と焼成時の型取り、盛り付けを理解させる。
- ・折込方法を理解して、生地の状態を見極めることができる。
- ※マジパンを良く練り、粉糖を少しずつ加えて捏ねる。固さ加減を理解する。着色、ローリング、カットを理解する。

評価の目安と方法

- ・ジェラートの仕込みができています。
- ・デトランプの生地を休ませることによってグルテン質がゆるむ。バターの固さが調節できています。
- ・ジェラートが溶けることなく、盛り付けを行うことができています。
- ・フィユタージュからバターが溶け出ることなく、生地が切れることなく折り込める。
- ※指示に従って内容を理解し作ることができる。

持ち物に関する注意事項

- ・ソルベティエール：冷却しながら高速回転のヘラに依り空気を吹き込み、なめらかなシャーベットやアイスクリームを作ることができる。使用後のマシンの取り外し洗浄は注意を要する。
- ・ラミノワール：ローラーの力で手早く生地の延しを行う。目盛により生地の厚さをコントロールする。
- ・シャブロン型：パータチュイルのすり込み用の型。

専門実習

21

教育内容	
献立	
専門実習3・4	ジェラート ディ カスターニャ パート フユテ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ジェラートの仕込みを行い、低音殺菌を覚える。
- ・フィユタージュの仕込みを行う。
- ・ジェラートを使い皿盛りを覚える。
- ・フィユタージュの折込みを覚える。
- ※基本となるマジパンによるバラ作り。粉糖を加えた捏ね方。着色の仕方。マジパンのローリングとカット。バラの花弁の作り方。組み立て方。葉っぱの作り方。

ポイント

- ・ジェラートの仕込みでは沸騰させずに85℃を保つ。
- ・デトランプの水分量の見極め。低速で生地がなめらかになるまで練り上げ、30～40分休ませグルテンをやわらげる。バターは溶けないように揉み、成形して冷やしておく。
- ・パータチュイルの成形と焼き上がり熱があるうちに変形させる。
- ・デトランプでバターを包み伸ばしていく。折込は途中冷蔵庫で冷やしながらかつ折り、4つ折りを2回づつ行う。その都度90度方向を変えて延して行く。
- ※花弁…ローリングカットしたマジパンを丸め、カードで押さえて引く。手前は薄く、奥は厚め。約5回で丸くする。花の芯を丸めまわりを接着していく。
- 葉っぱ…卵型にカードで手前に押えて引く。パイローラーで葉型に切り、ペティナイフで葉脈をつける。

教育到達点

- ・ジェラートを85℃を保ち仕込みができる。
- ・デトランプの仕込みができて、バターを成形できている。グルテンの性質を理解する。
- ・パータチュイルの焼成ができている。
- ・折込方法を覚え、折り込みができている。
- ※デコレーションとしての飾り方を理解し、ポイントに示した内容でバラの花、葉っぱができ上がる。
- ・マジパン技術も大変難しく幾度となる練習によって結果が得られる。

評価の目安と方法

- ・ジェラートの仕込みができている。
- ・デトランプ生地全体のグルテン質がゆるみ、生地の伸びが良くなることを理解する。
- ・ジェラートが溶けることなく、パータチュイルとソース、フルーツを用いて盛り付けができている。
- ・バターがフィユタージュから溶け出ることなく折り込みができている。
- ※ポイントを押さえ作業ができる。幾度となく練習できる態度。まわりの整理整頓。

持ち物に関する注意事項

- ・実習台の上面：パン生地は台の上で仕込み上げるので、衛生的でなければならない。
- ・パイローラーを使用するため、手を巻き込まぬよう充分注意して作業すること。
- ・ラミノワール：危険度を知り、取扱いは十分に注意する。

献立名

Pâte feuilletée (feuilletage)

パート フユテ

番号

分量

21

5人分

材料・調味料

使用量

Pâte à détrempe

farine (violet)	250	g
farine (camellia)	250	g
sel	12	g
eau (冷水) (+15 ~ 20ml 調整水)	250	ml
vinaigre	5	ml
beurre (fermentation)	500	g

材料・調味料

使用量

盛付見本

献立名

Gelato di castagna

ジェラート デイ カスターニャ

番号

21

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
lait	300	ml
crème 45%	45	ml
glucose en poudre(ブドウ糖)	4.5	g
sucre semoule	45	g
lait en poudre	15	g
glucose	3	g
beurre	3	g
trimoline	3	g
marron hachée(渋皮)	20	g
Tuille de noisette et pistache		
sucre semoule	25	g
farine	18	g
œufs	30	g
beurre	25	g
noisette	10	g
pistache	5	g
Sauce fraises		
purée de fraises	100	ml
sirop Bé25°	20	ml
nappage miroir	10	g
jus de citron	4	ml
grand-marnier	5	ml
Finition		
fraises	7.5	p

材料・調味料	使用量	
mangue (ダイス)	15	p
myrtille	15	p
feuille de menthe	適量	
盛付見本		

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	ショーソン オ ポーム ミル フィユ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・フィユタージュの取り扱い方。
フィユタージュを使用した製品作りを学ぶ。
- ・ショーソン オ ポーム＝スリッパ、木靴という名前の付いた独特の形の製品作り。
- ・リンゴのソテー、コンポートの作り方。
- ・ミルフィユ＝千の葉の名前がついたフランスを代表するフィユタージュ使用の2点の製品を学ぶ。
- ・ミルフィユの組立て。
- ・クレームパティシエールの製法を学ぶ。
- ・クレームディプロマットの製法。
- ※パイピング練習で線と文字書きを学ぶ。
パイピングデザイン紙の上に透明なOPPシートをのせ、下に見えるデザインをなぞり、線書きをする。

ポイント

- ・フィユタージュの生地は冷温の内に作業する。
生地が柔らかくなるとバターが溶け出て浮かなくなる。
- ・リンゴのコンポートを包む際には縁をつぶさないように包む。
葉脈をつける際には表面のみ切るようにして割れを防ぐ。
カッターの刃を斜めに入れ中まで切らない。焼成時にラインが幅広く現われる。
- ・ミルフィユのフィユタージュはピケをして平らに芯まで焼いていく。
- ・クレームパティシエールは光沢が出てなめらかな状態になるまで炊く。
組立て時にはクレームパティシエールに合わせるゼラチンのダマを作らず手早く合わせ、
クレームフェテを加え、クレームディプロマットにする。
カットを行う際には波刃を使い、壊さないようカットする。
- ※パイピング練習、絞り出すチョコの固さと姿勢を学ぶ。
コルネの力の入れ方と引き方。

教育到達点

- ・フィユタージュの性質を理解して作業ができること。
- ・フィユタージュは芯まで焼けていて生っぽくないこと。フィユタージュの焼成は大変難しく、約50分をかけ押さえたり、浮かしたり、裏返すなど、充分見極め、芯まで焼切ることが大切である。(ミルフィユ)
- ・クレームディプロマットの取り扱いを理解して、ミルフィユの重ね方ができ、両側面を塗り、ロイヤルティーヌをつける。
- ※パイピングの要領を理解している。コルネの作り方ができる。チョコレートを詰め、その先端の切り方。(太くしない)

評価の目安と方法

- ・ミルフィユのフィユタージュの表面がカラメリゼされていて、芯まで焼けていること。
- ・ショーソンについている表面の葉脈が正確にできていること。
- ・ミルフィユのパイを壊すことなくカットができていて、ゼラチンのダマがない。
- ・デコールシュガーによる仕上げができる。
- ※パイピングができる。全ての指示に従って作業ができる。

持ち物に関する注意事項

- ・ラミノワール：使用に注意して取り扱う。
- ・波刃：取扱いには十分注意をする。
- ・ハサミ：コルネの先端はハサミを充分に開き、刃の根元で切る。ハサミの先端で切るとコルネの先にズレができ、綺麗にチョコレートを絞り出すことはできない。

専門実習

22

教育内容	
献立	
専門実習3・4	ショーソン オ ポーム ミル フィユ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・フィユタージュの焼成方法を学ぶ。 ・リンゴのソテー、コンポートの作り方。 ・フィユタージュを使用した製品を学ぶ。 ・ミルフィユの組立て、クレームパティシエールを学ぶ。クレームディプロマットを作る。 <p>※パイピング練習 パイピングデザイン紙による線書きができる。コルネが作れる。</p>

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・生地は冷温のうちに作業を終わらせる。 ・生地の芯までしっかりと焼く。 ・リンゴのコンポートを包む際は生地の縁を押しすぎないように包む。焼成時には葉脈を程よくつける。 ・クレームパティシエールはしっかり光沢が出るまで炊く。ゼラチン、クレームフェテを加えクレームディプロマットにする。ミルフィユの組立てはパイを壊さずに取扱う <p>※絞り出すチョコの固さを学ぶ。 体温によるチョコレート固さに注意する。</p>

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・生地の焼成ができていること。 ・ミルフィユのフィユタージュの焼成法をしっかりと理解し焼成できること。 ・フィユタージュ3枚、クレームディプロマット2層を重ね、両側面を塗り、ロイヤルティーンをつける。 <p>※パイピングで線、文字を書くことができる。チョコレートの線を垂らしながらデザインや文字が書ける。</p>

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> ・フィユタージュの焼成が芯まで焼けていてカラメリゼがされていること。 ・ショーソンの葉脈の力加減が程よく、形が整っていること。 ・ミルフィユの組立てができている、壊さずにカットができる。 ・デコールシュガーによる仕上げができる。 <p>※パイピングで線、文字を書くことができる。 示された内容を理解して作業ができる。</p>

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・ラミノワール：使用に注意して取り扱う。 ・波刃：取扱いに十分に注意をする。

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	ガトー パッション エ ミエール トランシュ オ フロマージュ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ビスキージョコンドの仕込み。パッションクリームを学ぶ。
- ・アーモンド入りサブレ生地の製法を学ぶ。チーズケーキのアパレイユの製法を学ぶ。
- ・逆さ仕込みについて学ぶ。パータポンプで作るハチミツムースの製法。ナパージュを使ったデコレーションを学ぶ。
- ※パイピング練習による技術向上。
パイピングデザイン紙による線書きの練習。

ポイント

- ・しっかりと卵と粉類をモンテシ、メレンゲの固さに気を付けて仕込む。パッションクリームは湯煎で熱を加え泡立てる。バターを加える際は人肌で合わせ分離を防ぐ。
- ・ロボクーブを使いポロポロ状態になるように合わせていく。レクタングル型にサブレ生地を敷き込み空焼きをしてアパレイユ、サブレ生地と乗せ焼成する。アパレイユはタマを作らず合わせレモンは最後に加える。
- ・逆さ仕込みにより表面を平らに仕込むことを学ぶ。パータポンプの熱の入れ加減と泡立て。泡立てた生クリームと合わせる際は人肌で合わせ、分離を防ぐ。ナパージュとパッションビュレはタマなくしっかりと溶かし使用する。
- ・回転台を使いパッションナパージュを一気に掛ける。
- ※パイピングのチョコの固さと姿勢を学ぶ。
コルネの力の入れ方と引き方。

教育到達点

- ・ジョコンドの仕込みを理解している。パッションクリームの火入れ加減を理解している。
- ・ロボクーブの使用方法を理解する。チーズの脂肪と酸による凝固を理解している。
- ・パータポンプの製法を理解している。合わせのタイミングを理解している。パッションナパージュが綺麗に掛けられること。
- ※パイピングを理解している。
コルネの作り方ができる。
チョコレートを詰め、その先端の切り方。(太くしない)

評価の目安と方法

- ・ジョコンド生地が厚みのある生地で焼き上がっている。パッションクリームが分離せずに仕込みができています。
- ・順番通りに合わせ仕込みができ、焼成できている。
- ・ムースを逆さに流し、量が取れて仕込みができる。パッションナパージュが綺麗にかかっている。デコレーションが綺麗であること。
- ※パイピングで線と文字が書けること。全ての指示に従って作業ができる。

持ち物に関する注意事項

- ・セルクルφ18cm,16cm：それぞれのサイズにジョコンド生地を渦巻き状に絞る。
- ・ロボクーブ：混ぜ加減を見極める。
- ・ハンドミキサー：パータポンプを高速で泡立てる。
- ・ハサミ：コルネの先端はハサミを充分に開き刃の根元で切る。ハサミの先端で切るとコルネの先端にズレができ、絞り出したチョコがくるくる回る。

専門実習

23

教育内容	
献立	
専門実習3・4	ガトー パッション エ ミエール トランシュ オ フロマージュ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・ビスキュイジョコンドを仕込む。パッションクリームを仕込む。 ・サブレ生地を仕込む。チーズケーキのアパレイユを仕込む。 ・パータポンプで作るハチミツムースを学ぶ。ナパージュを使うデコレーションを学ぶ。逆さ仕込みを学ぶ。 <p>※パイピング練習による技術向上。パイピングデザイン紙による線書き、文字書きができる。コルネが作れる。</p>

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・メレンゲの固さを注意して、混ぜすぎないように仕込む。パッションクリームの熱の入れ加減に注意して混ぜていく。 ・ロボクーブを使いサブレ生地をポロポロ状態に仕込む。チーズケーキのアパレイユをダマなく仕込める。 ・パータポンプの熱の入れ加減と泡立て方を覚える。パッションピューレとナパージュをダマなく仕込む。回転台を使いパッションナパージュを一気にかける。 <p>※パイピングのチョコの固さを覚える。体温によるチョコレートの変色の変化に注意する。</p>

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・仕込みができている。 ・残して置いたサブレ生地を上面に散らし、キツネ色に焼成できる。 ・パータポンプの仕込みができ、生クリームとの合わせのタイミングを覚えている。パッションとナパージュが綺麗にかかり、フランボワとピスターシュの粒々が全体に見えること。 <p>※パイピングができる。チョコレートの線を垂らしながらデザインや文字が書ける。</p>

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> ・ジョコンドが厚みがあり焼き色が均一な色である。分離せずにパッションクリームの仕込みができている。 ・焼成後に一定の厚みがあり、焼けていること。食感がサクサクでチーズのkokoroが出ていること。 ・デコレーションが綺麗にできていて、ムースの量がしっかり取れていること。パッションナパージュが綺麗にかかり、フランボワとピスターシュの粒々が全体に見える。 <p>※パイピングで文字と線が書ける。示された内容を理解して作業ができる。</p>

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・セルクルφ18cm,16cm：ラップを張り生地やムースを流す。 ・ロボクーブ：混ぜ加減を見極める。 ・ハンドミキサー：高速で泡立てるために使用する。

Gâteaux passion et miel

ガトー パッション エ ミエール

23

5人分

材料・調味料	使用量	
Biscuit joconde		
œufs	50	g
jaunes d' œufs	13	g
poudre d' amandes	42	g
sucré glace	27	g
farine	12	g
blancs d' œufs	42	g
sucré semoule	17	g
beurre foudu	10	g
Garniture		
œufs	44	g
sucré semoule	48	g
purée de passion	75	g
feuille de gélatine	3	g
beurre pommade	68	g
Mousse au miel		
jaunes d' œufs	90	g
miel d' acacia	59	g
kirsch	5	g
jus de citron	5	ml
feuille de gélatine	6	g
crème fouettée 35%	225	g
framboise(冷凍 砕いたもの)	5	g
pistache hachée	3	g

材料・調味料	使用量	
Nappage		
purée de passion	33	ml
nappage neutre	165	g
eau	un peu	
Finition		
framboise	5	p
passion fraiche	1/4	p
chocolat blanc(カール)	1	p
macaron vert	10	p
盛付見本		

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	クロワッサン パン オ ショコラ/パン オ ノワゼット バンズ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・クロワッサンの原形は、1683年ウィーンに攻め入ったオスマントルコ軍を撃退した後、記念としてトルコ軍の旗印をかたどった三日月パンだと言われている。
- ・折り込み生地の基本を学ぶ、生地の仕込み方、バターとの包み方と折り方。
- ・ナッツを多く混ぜたパンの仕込みを学ぶ。
- ・デモンストレーションを見て、製パンにおける工程（ミキシング、フロアタイム、パンチ）の見極めを学ぶ。
- ・練習生地を使い、基本的な作業を学ぶ。
- ・パイシーターの使い方を学ぶ。
- ・生地の戻りの早いクロワッサンの生地の扱いを学ぶ。
- ・分割の仕方、丸め方、成形の仕方、焼成の仕方を学ぶ。
- ・デモンストレーションをよく見て、製パンにおける工程（分割、ベンチタイム、成形、最終発酵、焼成）を学ぶ。

ポイント

- ・クロワッサンの生地は、生地がもどりがやすいため、手早く作業することが重要である。
- ・生地の手仕込みの仕方。
- ・ナッツを均等にまぜる要領。
- ・生地の仕込み上がりの見極め。
- ・フィンガーテストの理論と生地の見極め方。
- ・バターを折り込んである生地の扱い方
- ・生地の丸め方、成形の仕方。
- ・ベンチタイムの見極め、焼成するタイミングの見極め。
- ・オープンの特性。

教育到達点

- ・折り込み生地に対する適切な作業を理解する。
- ・手仕込みの仕方のコツ、生地の見極めを理解する。
- ・グルテンの出し方を知る。
- ・発酵の見極めを理解する。
- ・もどりがやすい生地の成形の仕方を理解する。
- ・生地の発酵の見極めを理解する。
- ・オープンの基本的な操作を理解する。

評価の目安と方法

- ・示された内容を理解し、それに従って作業できる。実習ノートの記入、および期末試験の結果より総合的に評価する。
- ・クロワッサン…塗り玉が丁寧に塗れている。まんべんなく、ぎつね色に焼き色がついている。内層はきれいな層が出ている。
- ・パンオショコラ…粉糖がバランスよく、きれいにふられている。内層は、中心にチョコが入っていて、層が出ている。
- ・バンズ…上面にゴマがついている。ベーコン、レタス、目玉焼きがバランスよく重なり食欲をそそる見栄え。
- ・ドック…中心のレタス、ベーコンが挟まれ、仕上げにマスタード、ケチャップで仕上げてあり食欲をそそる見栄え。
- ・パンオノアゼット…ナッツが均等に入り、上面にきれいにライ麦粉がふられている。エピのカットで仕上げる。

持ち物に関する注意事項

- ・パイローラー：折り込み生地を伸ばす時使用するが、手など巻き込まぬよう注意して作業する。
- ・クロワッサンカッター：生地に目印をつけ、カットするために使用するが、非常に繊細な作りなので、落とさぬよう注意する。
- ・パイローラー：生地を伸ばすために使用するが、手を巻き込まぬよう注意して作業すること。
- ・ハサミ：エピのカットの際、使用するが、手早くカットするため、怪我に注意して作業すること。
- ・オープン：焼成するタイミングが連続するため、オープンによるヤケドに充分注意して作業する。

専門実習

24

教育内容	
献立	
専門実習3・4	クロワッサン パン オ ショコラ / パン オ ノワゼット パンズ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・ 折り込み生地の基本を理解したうえで、実践する。 ・ イーストの働きを作業を通じて観察する。 ・ 製パンにおける工程（ミキシング、フロアタイム、パンチ）の見極めを行う。 ・ ナッツを多く混ぜた生地の仕込みを実践する。 ・ 練習生地を使い、基本的な作業を練習する。 ・ クロワッサンカッターで切られた2等辺三角形の生地の頂点を手前にして置き、底辺から手前に向かって巻き込む。そのまま天板に置いたり、両サイドを三日月型に曲げて成形する。また、少し長方形にカットした生地には板チョコを乗せ折りたたんで包むパンオショコラ。 ・ パンオノワゼットは細長く成形し、ノワゼットが表に出ないようにして天板に並べ、生地の厚みの8分目まで、ハサミで切り込み左右に開いて成形する。 ・ パンズ：基本の生地の丸めで外側から内側に生地が入るように丸める。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・ クロワッサンの生地は、生地のもどりが早いので、手早い扱いを覚えること。 ・ 師範の仕込みの仕方をよくみて学ぶこと。 ・ 生地の仕込み上がりの見極めを、理論を交えて覚えること。 ・ フィンガーテストの理論を理解し、生地の見極めを行う。 ・ ナッツを多く混ぜたパンの仕上げ方を覚えること。 ・ クロワッサンは強く巻きすぎると目の詰まったボリュームのないパンになるので注意する。 ・ クロワッサン、パンオショコラとも同じ目を下にして天板に並べる。 ・ 少し長めに成形し、ハサミを入れ左右に開く。 ・ 丸めた生地は底を閉じ、上から押えて平たく成形する。 ・ 塗り玉をして白ごまをふり焼成する。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・ クロワッサン生地を手早く扱えること。 ・ 手仕込みのコツ、生地の見極め方を覚える。 ・ 発酵の見極めを覚えること。 ・ 生地は油脂が多いので柔らかくなりやすく、生地が冷たい内にポイントを押さえた成形ができること。 ・ 生地の取り扱い、ハサミを入れる間隔がわかる。 ・ パンズは具材を挟むため、半分にスライスするので厚みがあること。

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> ・ 指示どおり生地を仕込むことができる。戻りやす生地の扱いは、うまくできたか。すりあわせる、こねる、たたきつけるの動作がしっかりとできていること。フィンガーテストを適切に行えること。練習生地を使った生地の分割、丸め、成形ができること。 ・ 示された内容を理解し間隔を空け天板に並べ塗り玉をして決められた温度で焼成できること。 ・ 表面にライ麦粉をふり、ハサミが入れられる。しっかりと焼き上がり、先端が稲穂状に尖って焼きあがっている。 ・ 具材をはさみ惣菜パンとして完成していること。

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・ 実習台を清潔に：パン生地は台の上で仕込み上げるので、衛生的でなければならない。 ・ パイローラー：生地をのばすため、常に清潔に保ちながら使用する、異物混入に注意。 ・ ハサミ：エビのカットの時に使用するが、独特なカットのため、怪我のないよう、注意して作業する。 ・ オープン：焼成するものが集中するため、ヤケドに注意して作業する。

献立名	
Pain aux Noisette パン オ ノワゼット	

番号	分量
24	5人分

材料・調味料	使用量	
farine T45 (カメリア)	167	g
farine de seigle	50	g
sel (焼塩)	4.7	g
levure (生)	8.3	g
noisette hâcher (grillées)	75	g
huile de noisette	17	g
eau	133	ml

材料・調味料	使用量	

献立名	
Bans バンズ	

番号	分量
24	5人分

材料・調味料	使用量	
strong flour(カメリア)	250	g
strong flour(スーパーキング)	167	g
sugar(上白糖)	25	g
salt(食塩)	8.3	g
whole egg	46	g
butter(有塩)	12.5	g
yeast(生)	8.3	g
milk	83	ml
water	167	ml
sesame(白)	un peu	g

材料・調味料	使用量	
Finition		
laitue	1	p
egg	1	p
bacon	1	p
mayonnaise	un peu	
ketchup	un peu	
moutarde	un peu	

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	オペラ デリス オ ビスターシュ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ 銘菓を学ぶ。
フランスを代表するオペラケーキの作り方。
ビスキュイジョコンドとビスキュイサンファリーヌを学ぶ。
- ・ ビスキュイピスタチオとクロカントを学ぶ。
- ・ グラサージュのかけ方とトランシュカットの方法。
- ・ ブラリネクリームとピスタチオクリームの仕込みを学ぶ。
ピストレーについて学ぶ。

ポイント

- ・ ジョコンド生地はメレンゲの固さに注意し仕込む。
サンファリーヌはしっかりとメレンゲを作り仕込む。
バタークリームのアングリーズは砂糖が少ないので分離しやすいので熱を入れすぎない。
- ・ ビスキュイピスタチオはメレンゲの固さに注意して絞れる固さに仕込む。
クロカントのピスタチオは火が入りやすいのでカラメルを作ってから加える。
- ・ グラサージュは気泡が入らないように仕込む。
上掛けの際は固さに注意しひだが残らないようにかけ、よく冷やしカットする。
- ・ ブラリネ、ピスタチオクリームそれぞれにアングリーズを使用しているため、火の入れ過ぎの分離に注意する。
- ・ チョコピストレーを行う際には、全体に均一に噴霧する。

教育到達点

- ・ ビスキュイジョコンド、ビスキュイサンファリーヌが一定の厚さに焼き上がり。
均等な厚さにクレームガナッシュ、クレームオブールのサンドができる。
- ・ ビスキュイピスタチオの生地を渦巻に絞れる。
クロカンの仕込みを理解している。
- ・ グラサージュの仕込み、上掛けを理解している。
グラサージュをコルネに詰め、opéraの文字をパイピングする。
- ・ クレームピスタチオ、クレームブラリネが分離せずに仕込みができる。

評価の目安と方法

- ・ 層が一定の厚みを持ち平らなこと。
- ・ ビスキュイピスタチオが厚みがあり焼けている。
クロカントのカラメルが程良い色であること。
- ・ 隅をカットした際に平均に厚みがありサンドされていること。グラサージュに光沢があり、だれていないこと。opéraの文字をパイピングして日頃の練習結果が出ていること。金箔が飾ってある。
- ・ ピストレーが全体に均一に噴霧されている。クリームの仕込みができ、セルクルの高さまで量が取れている。

持ち物に関する注意事項

- ・ セルクルφ18cm,16cm：ビスキュイピスターシュの絞りに使用。
- ・ 平刃：オペラのカットに使用する。
- ・ ピストレー（噴霧器）：ピストレーに入れるチョコレートはカカオバターと1:1か1:2で溶かし、必ず茶漉しで漉す。
(用途により対比を変える) 容器は保温し、タンクに入れたチョコレートも保温する。

専門実習

25

教育内容	
献立	
専門実習3・4	オペラ デリス オ ピスターシュ

時間数		授業の方法	担当者名
1回	6時間	実習	実習課担当職員

目的	
<ul style="list-style-type: none"> ・オペラの構成を学ぶ。 生地とクリーム類の組み立て方。 ・ビスキュイピスタチオとクロカントを学ぶ。 ・グラサージュの掛け方とトランシュカットの方法。 ・プラリネクリーム、ピスタチオクリームについて学ぶ。 ピストレーについて学ぶ。 	

ポイント	
<ul style="list-style-type: none"> ・ビスキュイジョコンド、ビスキュイサンファミリーヌとメレンゲをしっかりと作ってから仕込む。 クレームオブルは分離することなく仕込む。 ・ビスキュイピスタチオはメレンゲの固さに注意して絞れる固さに仕込む。 クロカントのカaramelに火を入れすぎない。 ・グラサージュは平らに掛けて、ひだが残らないようにする。 カットは平刃を温めてカットする。 ・クリーム2種類はアングレースの分離に気を付ける。 ピストレーチョコは全体に平均にかける。 	

教育到達点	
<ul style="list-style-type: none"> ・仕込みができていて、組立てができる。 ・クロカントのカaramelを見極められる。 ・グラサージュが線にならずかかっている。 トランシュカットしたオペラにグラサージュをコルネに詰め、opéraの文字が書けること。 ・分離せずにクリームの仕込みができる。 	

評価の目安と方法	
<ul style="list-style-type: none"> ・オペラが平らに仕込みができています。 ・ビスキュイピスタチオが厚みがあり、仕込みができています。 ・カットした際、グラサージュがだれずに光沢がある。opéraの文字が綺麗に書けている。金箔がサイドに飾ってある。 ・クリームの仕込みができていてセルクルの高さにまで量が取れている。 ピストレーチョコが全体に噴霧されている。 	

持ち物に関する注意事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・セルクルφ18cm,16cm：ビスキュイピスターシュの絞りに使用。 ・平刃：オペラのカットに使用。 	

献立名

Délice aux pistaches

デリス オ ビスターシュ

番号

分量

25

5人分

材料・調味料	使用量	
Biscuit aux pistaches		
poudre d' amandes	26	g
sucré glace	26	g
œufs	40	g
jaunes d' œufs	32	g
pâte de pistache	26	g
blancs d' œufs	53	g
sucré semoule	15	g
farine	20	g
Crème pistache		
lait	52	ml
crème 45%	52	ml
gousse de vanille	1/4	p
sucré semoule	23	g
jaunes d' œufs	13	g
feuille de gélatine	3	g
pâte de pistache	23	g
crème fouettée 45%	116	g
Crème praline		
lait	40	ml
crème 45%	30	ml
sucré semoule	46	g
jaunes d' œufs	32	g
feuille de gélatine	4	g
praline paste	38	g
crème fouettée 45%	100	g

材料・調味料	使用量	
Dantele		
beurre	12	g
jus d' orange	8	ml
zeste d' orange	1/3	p
sucré glace	17	g
farine	5	g
amandes(16カット)	17	g
Imbiber sirop de kirsch		
sirop Be17°	70	ml
kirsch	20	ml
Croquant aux pistache		
eau	13.5	ml
sucré semoule	42	g
pistache émonder	42	g
beurre	5	g
Pistolet à chocolat		
couverture	400	g
beurre au cacao	160	g
Finition		
dantele	10	p
chocolat(カール)	1	p
盛付見本		

献立名
<h1>Opéra</h1> <p>オペラ</p>

番号	分量
25	5人分

材料・調味料	使用量	
Biscuit San Farine		
jaunes d' œufs	52	g
sucre semoule	64	g
blancs d' œufs	73	g
poudre de cacao	27	g
Biscuit Jocond		
œufs	64	g
poudre d' amandes	34	g
sucre glace	34	g
farine	10	g
sucre semoule	6	g
blancs d' œufs	40	g
beurre	7	g
Crème au Beurre		
lait	33	ml
jaunes d' œufs	50	g
sucre semoule	7	g
gousse de vanille	1/2	p
crème patissiere	54	g
meringue italienne		
sucre semoule	40	g
eau	15	ml
blancs d' œufs	30	g
beurre	120	g
café liquid (toraburit)	5	g

材料・調味料	使用量	
Crème Ganache		
chocolat	120	g
lait	77	ml
crème 35%	19	ml
beurre	36	g
Sirop		
nescafe	2	g
sirop Bé17°	67	ml
café de liquid	33	ml
crème de cacao	2	g
Glaçage		
crème 35%	40	ml
eau	48	ml
sucre semoule	60	g
poudre de cacao	20	g
feuille de gélatine	3.3	g
盛付見本		

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	レーリュッケン ツイトローネン シャウム ヴァイン

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ドイツのバターケーキを学ぶ。
- ・ウィーン菓子学ぶ。
- ・パートシュクレの仕込み、焼成を学ぶ。
- ・サバイヨーネスタイルで作るムースの製法。
- ・レーリュッケンの仕上げを学ぶ。
- ・クレームシトロンの製法とデコレーションを学ぶ。

ポイント

- ・ジャポネマッセの仕込みはしっかりしたメレンゲを作り合わせは丁寧に行う。
- ・ブッターマッセはシュガーバター法で仕込み、卵による分離に気を付け仕込む。
- ・2種類の生地を同じ型で同時に焼き上げる。
- ・ショコラデンジャポネマッセのシュミゼは、U字にカットして作ったカードでシュミゼする。
- ・サバイヨーネシトロンの湯煎掛け、火の入れ方。
- ・底から三角に切り取り、シロップをアンピベ、バタークリームをサンドする。
- ・クレームシトロンはしっかりと火を入れ、粉っぽさをなくし、仕込む。表面に渦巻状に垂らしながら絞っていき、デコレーションする。

教育到達点

- ・2種類の生地の仕込み方を理解してトヨ型にシュミゼできる。
- ・最初にショコラデンジャポネマッセをU字にシュミゼして中央の窪みにブッターマッセを詰め焼成する。
- ・サバイヨーネを理解してムースの仕込みができていないこと。
- ・セルクルの底にパートシュクレを敷き、アプリコテをしてムースを流し込む。
- ・切り取り加減を理解して、作業が行えている。
- ・焼き上がりを理解している。

評価の目安と方法

- ・焼き上がった生地が型の高さにまで達していること。デムレした際に焼き色がアーモンドスライスまでついていること。
- ・セルクルの高さまでムースの量が取れていること。
- ・カットした際に綺麗な断面になっていること。
- ・クレームシトロンを表面に渦巻状に絞りデコレーションできている。

持ち物に関する注意事項

- ・トヨ型：曲線を考えてU字のカードを使い生地を均一にならす。
- ・銅ボール：クレームシトロンの味と変色を防ぐ。必ず酸と塩で磨き表面の緑青を取る。

専門実習

26

教育内容	
献立	
専門実習3・4	レーリュッケン ツイトローネン シャウム ヴァイン

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・ドイツのバターケーキを仕込む。 ・パートシュクレの仕込み、焼成ができる。 ・サバイヨーネスタイルでムースを仕込む。 ・レーリュッケンの仕上げ。 ・クレームシトロンの仕込みとデコレーション。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・しっかりしたメレンゲを仕込み、ジャポネマッセを仕込む。 ・バターマッセはシュガーバター法で仕込む。 ・卵を少し温め徐々に加えて分離を防ぐ。 ・トヨ型で2種類同時に焼成する。 ・ショコラデンジャポネマッセをU字カードで丁寧にシュミゼする。 ・サバイヨーネの熱の入れ加減を覚え、生クリームと合わせる。 ・底から三角に切り取り、シロップをアンピベ、バタークリームをサンドし、戻す。 ・クレームシロンはしっかりと火入れができていて炊けている。 ・表面に渦巻状に絞る。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・2種類の仕込みができ、同時に焼成ができています。 ・ショコラデンジャポネマッセをシュミゼした後、窪みにバターマッセを詰め表面をならし焼成する。 ・サバイヨーネの仕込みができる。 ・パートシュクレが焼成できる。 ・セルクルの底にパートシュクレを敷き、アプリコテをしてムースを流し込む。 ・仕上げができる。 ・焼き上がりがわかる。

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> ・トヨ型の高さまで生地が上がり焼けている。 ・同時に生地が2種類焼けていること。 ・セルクルの高さにまでサバイヨーネシトロンの仕込みができています。 ・カットした際に綺麗な断面になっている。 ・クレームシロンが渦巻状に絞られていてデコレーションができています。

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・トヨ型：曲線に合わせてシュミゼする。 ・銅ボール：クレームシトロンの仕込みに使用。

献立名

Rehrücken(独)
レーリッユケン

番号

26

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
blancs d' œufs	50	g
sucre semoule	50	g
cacao en poudre	9	g
farine	7	g
amandes en poudre	50	g
beurre	80	g
sucre semoule	80	g
œufs	81	g
farine	54	g
amandes en poudre	27	g
levure chimique	1.5	g
jus et zeste de citron	1/2	p
amande effilée	適量	
crème au beurre(サンド用)	35	g
Imbiber		
sirop Bé17°	60	ml
kirsch	5	ml
Crème au beurre(2クラス分)		
lait	70	ml
jaunes d' œufs	100	g
sucre semoule	25	g
gousse de vanille	1	p
crème patissiere	110	g
sucre semoule	80	g

材料・調味料	使用量	
eau	30	ml
blancs d' œufs	60	g
beurre montée	240	g
盛付見本		

Zitronen-Schaum-Wein

ツイトローネン シャウム ヴァイン

26

5人分

材料・調味料	使用量	
Pâte sucre		
beurre	27	g
sucre glace	24	g
fleur de sel	0.1	g
œufs	11	g
Vanille extra	適量	
farine	46	g
amande en poudre	6	g
pâte sucrée cuite	100	g
beurre	30	g
comfiture d' abricot (煮詰める)	50	g
Mousse au Vin de citron		
jaunes d' œufs	2	p
sucre semoule	60	g
jus de citron	1	p
vin blanc	60	ml
feuille de gélatine	6	g
crème fraiche 35%	250	ml

材料・調味料	使用量	
Crème citron		
œufs	60	g
beurre	50	g
jus de citron	30	ml
sucre semoule	50	g
Vin blanc	15	ml
fécule	7	g
Finition		
crème chantilly	40	g
pistache 1/2	1/2	p
cake crumbre	適量	
盛付見本		

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	ミロワール フリュイ ルージュ パータルーヴェ

回数	時間数	授業の方法	担当者名
1回	2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・タルトリングを使用した個作りケーキ。(individual・アンドヴィドウィル)を学ぶ。マカロン生地を応用した生地作りを知る。
 - ・発酵生地(イースト生地)の仕込み方を学ぶ。イースト菌(酵母)の働きについて知る。生地に対する湿度と温度管理を学ぶ。型による名称の変化、焼成時間を学ぶ。
 - ・フルーツを使ったデコレーションが綺麗にできる。食した時にしっかりと乳化している。
 - ・焼きあがったパータルーヴェの保存方法。
- ※基本技術…パイピングのやり方を知る。
パイピングをする際のチョコレートの濃度を知る。曲がってしまう原因を知る。パイピングデザイン紙の上に透明なOPPシートをのせ、下に見えるデザインをなぞるようにしてチョコレートを線書きする。

ポイント

- ・マカロン生地について。しっかりとしたメレンゲ作りに使うレモン汁の利用法。
 - ・マカロナーージュの方法と理由。
 - ・フルーツピューレとチョコレートの乳化について。
 - ・パータルーヴェの仕込み、粉と室温による仕込みの水温の設定の方法。
 - ・仕込み上りの確認方法。
 - ・パンチ(ガス抜き)と用途別による分割の違い。
 - ・ホイロによる発酵状態の違い。
 - ・フルーツ類を使用したデコレーションの方法。
 - ・パータルーヴェをどのように保管する。
- ※パイピングで使うチョコレートの使い方と配合。コルネの作り方。先端の切り方。(太くしない)

教育到達点

- ・マカロン生地で使うメレンゲがしっかりとできている。マカロナーージュができている。フルーツピューレとチョコレートが乳化できている。
 - ・パータルーヴェの仕込み方法と水温設定の理解。パンチのタイミングが理解できるようにする。焼き上がりの状態が判断できること。
 - ・販売できるような仕上がりになっている。食した時に乳化しなめらかな口当たりになっている。
- ※パイピングの絞り方や絞る時の濃度が理解できている。

評価の目安と方法

- ・デムレした時のムースの姿が綺麗。
 - ・焼き上がりの色がデモンストレーションと同じになっている。型からはみ出さずに焼き上がっている。
 - ・実習ノートの記入。作業工程や理論などがしっかりと書けている。
 - ・販売できるような仕上がりになっている。食した時に乳化しなめらかな口当たりになっている。
- ※パイピングをした時にチョコレートが体温で溶けてなく、綺麗に文字が書けている。

持ち物に関する注意事項

- ・タルトリング：洗う際は汚れが落ちにくいのでしっかりと洗う。
- ・パータルーヴェに使う型は錆びやすいので使い終わったら乾いたタオルでしっかりと拭く。
- ・試食セット：パイピングの際にティースプーンも使うので忘れずに持ってくる。
- ・カード：パイピングをした際にチョコレートを綺麗にとれるように使う。

専門実習

27

教育内容	
献立	
専門実習3・4	ミロワール フリュイ ルージュ パター ルーヴェ

時間数		授業の方法	担当者名
1回	6時間	実習	実習課担当職員

目的	
<ul style="list-style-type: none"> マカロン生地を応用した生地作りを知る。チョコレートとフルーツピューレによるムースの合わせ方。 発酵生地(イースト生地)の仕込み方を知る。 フルーツを使ったデコレーションが綺麗にできる。食した時の味の確認。 焼きあがったパタールーヴェの保管の仕方。 <p>※基本技術 パイピングの練習。文字を書く際のチョコレートの垂らし方。濃度を調整する方法。コルネの作り方。</p>	

ポイント	
<ul style="list-style-type: none"> マカロン生地を使うしっかりとしたメレンゲの作り方と合わせ方。 マカロナージュの方法。 マカロン生地の絞り方。 フルーツピューレとチョコレートの乳化、型詰めと急速冷凍を使用したナパージュの掛け方。 パタールーヴェの各材料の合わせ方。 バターを入れるタイミングと仕上げ方を学ぶ。 パタールーヴェの焼成までの工程。 型の詰め方。 スグリや乾燥バニラをうまく使い綺麗に飾り付けができること。 パタールーヴェの保管法を知ること。 ※チョコレートを切らずに、綺麗に垂らしながら書ける。コルネの先端が尖るように綺麗に作れる。 	

教育到達点	
<ul style="list-style-type: none"> マカロン生地の絞りが綺麗に絞れる。マカロナージュの理解とやり方がわかる。フルーツピューレとチョコレートの合わせ方。ムースの合わせ方が手順通りできる。ナパージュが綺麗に塗れる。 パタールーヴェの生地のでき具合がわかる。グラムによる型詰めで表面を平らにできること。パタールーヴェの焼成が理解できている。 季節物のフルーツや自家製で作った乾燥バニラを使った飾りを上手に使える。 販売ができるような仕上がりになっている。 パタールーヴェの生地をちゃんと保管できる。 ※パイピングをした際に、文字を切らずに垂らしながら書ける。コルネを10秒以内に作れる。 	

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> デムレした時のムースの姿が綺麗。ムースを流した際に隙間なく流せている。マカロン生地がしっかりと焼けている。ナパージュを塗る際にムラがない。 焼き上がりがデモンストレーションと同じように上がっている。型からはみ出ずに焼きあがっている。 デコレーションが販売ができるような仕上がりになっている。 パタールーヴェの保管ができている。 ※パイピングをした際に文字が綺麗に書けていることを見る。コルネを10秒以内に作れている。 実習ノートの記入。作業工程、仕上げなど時間内に終わらせる。
----------	---

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> タルトリング：洗う際は汚れが落ちにくいのでしっかりと洗う。 パタールーヴェに使う型は錆びやすいので使い終わったら乾いたタオルでしっかりと拭く。 試食セット：パイピングの際にティースプーンも使うので忘れずに持ってくる。 カード：パイピングをした際に綺麗にとれるように使う。

献立名
Miroire Ffruit Rouge
ミロワール フリュイ ルージュ

番号	分量
27	5人分

材料・調味料	使用量	
Biscuit macaron		
poudre d' amandes	54	g
poudre de cacao	17.5	g
farine	10	g
sucre semoule	40	g
sucre semoule	3.8	g
blancs d' œufs	98	g
jus de citron	1.7	ml
sucre semoule	54	g
sucre glace	un peu	
Mousse fruit Rouge		
purée de mure	70	g
purée de framboise	39	g
purée de cassis	24	g
sucre semoule	11	g
feuille de gelatine	2.5	g
couverture ivoire	102	g
crème fouettée 35%	182	g

材料・調味料	使用量	
Finition		
fraises	5	p
framboise	5	p
myrtilly	10	p
groseille	un peu	
miroir nutre	45	g
nappage Rouge	5	g
poudre de praline	un peu	
盛付見本		

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	カイザーゼンメル／トレフル ヴァイツェン ミッシュ プロート

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ドイツの基本的なパンを学ぶ。
- ・イーストの働きを知る。
- ・手仕込みによる製パン3原則（温度、時間、計量）に基づき、ライ麦を添加した生地グルテンの出し方、生地の扱いを学ぶ。
- ・デモンストレーションを見て、製パンにおける工程（ミキシング、フロアタイム、パンチ）の見極めを学ぶ。
- ・米粉を添加した生地の特徴を学ぶ。
- ・練習生地を使い、基本的な作業を学ぶ。
- ・分割の仕方、丸め方、成形の仕方、焼成の仕方を学ぶ。
- ・バナトンの使い方、ライ麦のふり方を学ぶ。
- ・ライ麦を添加した生地の、独特な生地のしめ方を学ぶ。
- ・デモンストレーションをよく見て製パンにおける工程（分割、ベンチタイム、成形、最終発酵、焼成）を学ぶ。

ポイント

- ・生地の手仕込みの仕方。
- ・生地の仕込み上がりを見極め。
- ・ライ麦の添加量にあった、グルテンの出し方が重要である。
- ・フィンガーテストの理論と、生地を見極め方。
- ・米粉の添加量にあった、グルテンの出し方が重要である。
- ・生地の丸め方、成形の仕方。
- ・ベンチタイムの見極め、焼成するタイミングの見極め。
- ・ライ麦を添加した生地の扱い、バナトンの使い方。
- ・米粉を添加した生地の扱い、成形の仕方。
- ・オープン特性。

教育到達点

- ・手仕込みのコツ、生地を見極め方を理解する。
- ・ライ麦を添加した生地グルテンの出し方を知る。
- ・発酵の見極め方を理解する。
- ・米粉を使用したパンの特徴を理解する。生地発酵の見極めを理解する。
- ・ライ麦を添加した生地の扱いを理解する。米粉を添加した生地の扱いを理解する。
- ・オープンの基本的な操作を理解する。

評価の目安と方法

- ・示された内容を理解し、それに従って作業できる。
- ・実習ノートの記入、および期末試験の結果より総合的に評価する。
- ・カイザーゼンメル…カイザースタンプでつけた模様がしっかり残り、まんべんなく、けしの実がついている。
- ・ヴァイツェンミッシュプロート…バナトンでつけた、ライ麦の模様がしっかり出ていて、クープもきれいに入っている。
- ・トレフル…均等の大きさに3つの生地がバランスよく焼き上がっている。

持ち物に関する注意事項

- ・カイザースタンプ：カイザーゼンメル成形に使用するが、丁寧に使用し、回転部の羽根も丁寧に掃除すること。
- ・バナトン：ライ麦をまんべんにふり、生地を入れて発酵させるため、しっかり掃除して乾燥させたのちしまうこと。
- ・クープナイフ：非常に切れ味がよいので、手を切らないように注意して作業する。
- ・スリッパベルト：重さが非常に重く、生地を並べて移動させるため、怪我のないよう注意して作業する。

専門実習

28

教育内容	
献立	
専門実習3・4	カイザーゼンメル／トレフル ヴァイツェンミッシュブロット

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	実習	実習課担当職員

目的

- ・ドイツパンの基本を理解したうえで、実践する。
- ・イーストの働きを、作業を通じて観察する。
- ・製パンにおける工程(ミキシング、フロアタイム、パンチ)の見極めを行う。
- ・米粉を添加した生地の基本を理解したうえで実践する。
- ・練習生地を使い、基本的な作業を練習する。
- ・分割の仕方、丸め方、俵がたにするしめ方、成形の仕方、焼成の仕方を理解し、実践する。
- ・バヌトンの使い方、ライ麦のふり方を覚え、実践する。
- ・ライ麦を添加した生地の独特な生地のしめ方を覚え、実践する。
- ・製パンにおける工程(分割、ベンチタイム、成形、最終発酵、焼成)を実践する。

ポイント

- ・師範の手仕込みの仕方をよくみて学ぶこと。
- ・生地の仕込み上がりの見極め、理論を交えて覚えること。
- ・ライ麦を添加量にあった、グルテンの出し方を理解し、覚えること。
- ・フィンガーテストの理論を理解し、生地の見極めを行う。
- ・米粉の添加量にあった、グルテンの出し方を、覚えること。
- ・生地の丸め方、成形の仕方。
- ・ベンチタイムの見極め、焼成するタイミングの見極め。
- ・ライ麦を添加した生地、米粉を添加した生地の扱い方。
- ・バヌトンの使い方。
- ・焼成時の切り返しなど、スリップベルトを使用して直火でパンを焼く時のオープンの使い方。
- ・焼成時の仕上げ方、クーブの入れ方。

教育到達点

- ・手仕込みのコツ、生地の見極め方を覚えること。
- ・ライ麦を添加したパンのグルテンの出し方を覚えること。
- ・発酵の見極めを覚えること。
- ・米粉を添加した生地の特徴を覚えること。ポイントを押さえ、各作業ができる。
- ・生地の発酵の見極めが適切にできる。生地を切らず、生地にあった成形ができる。
- ・スリップベルトを使用した、オープンの使い方の応用ができる。
- ・クーブをうまく入れることができる。

評価の目安と方法

- ・指示どおり生地を仕込むことができる。
- ・すりあわせる、こねる、たたぎつけるの動作がしっかりとできている。
- ・フィンガーテストを適切に行えること。
- ・練習生地を使った生地の分割、丸め、成形ができる。
- ・示された内容を理解し、それに従って作業できる。
- ・実習ノートの記入、および期末試験の結果より総合的に評価する。

持ち物に関する注意事項

- ・カイザースタンプ：道具を指示どおり使い、しっかりと掃除をしまうこと。
- ・バヌト：ライ麦をふり、生地を入れて発酵させるため、カビが生えやすので、粉をよく払いよく乾燥させししまうこと。
- ・スリップベルト：生地を並べ、クーブを入れて焼成するため、手際よく使用する。
- ・クーブナイフ：怪我に注意して作業する。

献立名		番号	分量
Trèfle		28	5人分
トレフル			

材料・調味料	使用量		材料・調味料	使用量	
farine (ローヌ)	240	g			
germé de blé (小麦胚芽 ロースト)	30	g			
farine de riz (米粉)	30	g			
sel	6	g			
sucre	18	g			
levure (インスタントドライイースト)	3.6	g			
produit blanc (ショートニング)	15	g			
eau	195	ml			

献立名		番号	分量
Weizen misch blot		28	5人分
ヴァイツェン ミッシュ ブロート			

材料・調味料	使用量		材料・調味料	使用量	
prozess I			prozess II		
roggenmahl(NR-1)	68	g	weizenmehl(ローヌ)	255	g
weizenmehl(ローヌ)	45	g	roggenmahl(NR-1)	132	g
saf-levain	0.35	g	backhefe(生)	10	g
wasser	90	ml	salz	10	g
			malz	1	g
			wasser	230	ml
			kummel(キャラウェイシード)	0.5	g

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	ガトー マルグリット サバラン マリニャン ババ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ ケーキ型によって名付けられた焼き菓子。ジェノワーズ生地への応用と変化を学ぶ。焼き菓子のシロップについて。(アンビベの役割)
- ・ 発酵菓子を学ぶ。生地は全てパートルーヴェを用い、使用する型によって呼称と仕上げが変化する。サバラン、マリニャン、ババの違いを学ぶ。シロップが生地に浸透する温度の理解。
- ・ 飾り用で使うアーモンドのキャラメリゼのやり方。焼き上がりのマルグリットに打ったシロップがしっかりと塗れている。
- ・ サバラン、マリニャン、ババのアプリコットジャムが綺麗に塗れる。様々なフルーツのカットの仕方と飾り付け、シロップに浸した生地を冷やすことによる硬さの変化をみる。

ポイント

- ・ 卵類50℃まで温めることにより起泡性が出ることを学ぶ。マルグリット型に薄くバターを塗り小麦粉（強力粉）のつけ方による焼き上がりの変化。粉類のグルテンを出さないようにすることを学ぶ。焼き上がりに打つシロップの打ち方。
- ・ シロップの香りの抽出の仕方について。
- ・ 飾り付け用のアーモンドキャラメリゼ。砂糖の再結晶のさせ方 再結晶化した砂糖をカラメルにさせること。
- ・ サバラン、マリニャン、ババはシロップを含み壊れやすいの為それぞれに細かい注意が必要である。

教育到達点

- ・ 目的に掲げた内容を理解する。
- ・ マルグリット型に薄くバターを塗り小麦粉（強力粉）のつけ方による焼き上がり綺麗にマルグリット（野菊）になっている。
- ・ シロップに香辛料の香りがついている。
- ・ 飾り付け用のアーモンドキャラメリゼの再結晶ができています。再結晶した砂糖が綺麗に溶けカラメルになっている。マルグリットを食した時に生地がしっとりとしてアンビベの跡が断面に表れていないこと。
- ・ 販売ができるような仕上げができています。目的に掲げた内容を理解し、時間内に仕上げの作業ができています。

評価の目安と方法

- ・ マルグリットが綺麗に焼けている。
- ・ シロップに香辛料の香りがある。
- ・ 内容を理解し、それに従って作業ができる。
- ・ 実習ノートの記入。作業工程、仕上げなど時間内に終わらせる。
- ・ サバラン…マリニャン、ババは十分にシロップを含み食した時生地中にダマがなくみずみずしいこと。生地へのアプリコト、フルーツの飾りのデコレーションが美しいこと。

持ち物に関する注意事項

- ・ ホイッパー：持ち方に注意する。
- ・ マリニャン：使い方。
- ・ マルグリット型：型が花模様のため、取扱いは傷つけないように洗い、洗いは柔らかいスポンジで洗う。
- ・ カス揚：シロップに浸した生地を割れないようにすくい上げる。
- ・ 温度計：割れやすいので使用する前は割れていないか確認して使用し、使用後も洗う際は十分に気を付ける。
- ・ ペティナイフ：フルーツカットをする際に研がていないと綺麗に切れないのでしっかりと研いでおく。
- ・ 口金、絞り袋：口金の中が洗わずらく、洗い残しがあると衛生面ではよくないのでしっかりと洗う。

専門実習

29

教育内容	
献立	
専門実習3・4	ガトー マルグリット サバラン マリニャン ババ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	実習	実習課担当職員

目的

- ・マルグリット生地の仕込み方。卵類を50℃まで温める確認方法と泡立て方。
- ・シロップの香りを出す火加減。シロップへの生地の浸し方とすくい上げ方。
- ・飾りで使うアーモンドカラメリゼの作り方を覚える。マルグリットのシロップを焼き上がりに打つことによる味の確認。
- ・型による全体の製品、1種1種が特徴ある仕上がりになるようにする。
- ・アプリコテの塗り方。
- ・発酵菓子味の確認。
- ・フルーツカットのやり方。

ポイント

- ・マルグリット生地の泡立て方。オーブンは前もって設定温度にセットしておく。型には薄く溶かしバターを塗り、小麦粉（強力粉）をつけ振り払って置く。シロップは焼き上がり直後に全体に均等に打つ。
- ・シロップは一度十分に沸騰させ味、香りを抽出させる。生地は裏表を返しながらか一定の大きさになるまでシロップの中に浸し、すくい上げる。すくい上げは生地が柔らかくなっているため、アミは周りを傷つけないように上げる。
- ・飾りで使うアーモンドカラメリゼの鍋や木べらの使い方。程よいタイミングでアーモンドを加える。焦がしすぎないこと。
- ・良く生地を冷ましそれぞれに合ったりキュールをふりかけ表面にアプリコットジャムを塗る。仕上げにクリームパティシエールとシャンティエを絞り込みフルーツを飾る。

教育到達点

- ・型に対して一定の高さまで生地が浮いている。仕上がりがマルグリット(野菊)をイメージして仕上がっていること。
- ・生地が割れずに一定の大きさにふくらみ割れないですくい上げられていること。
- ・食した時の生地の食感がしっとりしてアンビベの跡が断面に表れていないこと。
- ・型による全体の製品、1種1種が特徴ある仕上がりになるようにする。

評価の目安と方法

- ・マルグリットの焼き上がりがデモンストレーションと同じ大きさになっている。
- ・サバラン、マリニャン、ババがシロップに浸したことにより一定の大きさになっている。
- ・シロップから香辛料の香りがしっかりとする。
- ・食した時の生地の食感がしっとりしてアンビベの跡が断面に表れていないこと。
- ・サバラン、マリニャン、ババは十分にシロップを含み、食した時生地中にダマがなくみずみずしいこと。生地へのアプリコテ、フルーツの飾りのデコレーションが美しいこと。
- ・販売ができるようなデコレーション。
- ・実習ノートの記入。作業工程、仕上げを時間内に終わらせる。

持ち物に関する注意事項

- ・ホイッパー：持ち方に注意する。
- ・マリス：使い方。
- ・マルグリット型：型が花模様の為、取扱いは傷つけないように洗い、洗いは柔らかいスポンジで洗う。
- ・カス揚：シロップに浸した生地を割れないようにすくい上げる。
- ・温度計：割れやすいので使用する前は割れていないか確認して使用し、使用後も洗う際は十分に気を付ける。
- ・ペティナイフ：フルーツカットをする際に研がていないと綺麗に切れないのでしっかりと研いでおく。
- ・口金、絞り袋：口金の中が洗えずらく、洗い残しがあると衛生面ではよくないのでしっかりと洗う。

献立名

Gâteaux marguerite

ガトー マルグリット

番号

29

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Appareil		
sucre inverté	17	g
sucre semoule	58	g
œufs entiers	100	g
farine	70	g
maizena	13	g
levure chimique	1.7	g
beurre fondu	58	g
poudre a crème	58	g
zeste d' orange	8	g
Imbibage sirop		
purée de mangue	28	g
concentre d' orange	10	g
jus d' orange	17	ml
grand-marnier	10	ml
Amandes caramélisées		
sucre semoule	20	g
glucose	5	g
amandes grillées	8	g
beurre	2	g
pistache grillées	3	p

材料・調味料	使用量	
Finition		
nappage nutre	適量	
biscuit pistache ou poudre de pistache	適量	
sucre glace	適量	
盛付見本		

献立名

Savarin Marignan Baba

サバラン マリニャン ババ

番号

29

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Sirop		
eau	1.5	L
sucre(上白糖)	315	g
jus et écorce d' orange	1	p
jus et écorce d' citron	1/2	p
bâton d' cannelle	1	p
anis étoile	2	p
gousse de vanille sèche	1	p
crème pâtissière		
lait	135	ml
jaunes d' œufs	33	g
sucre semoule	34	g
farine	5.4	g
poudre a crème	8.1	g
gousse de vanille	1/3	p
beurre	10	g
crème fouettée 40%	40	g

材料・調味料	使用量	
Finition		
fraises	5	p
orange	1	p
kiwi	1	p
myrtille	15	p
crème pâtissière	190	g
crème 40%	100	ml
sucre semoule	8	g
confiture d' abricot	220	g
sucre semoule	22	g
eau	適量	
grand-marnier	適量	
rhum	適量	
盛付見本		

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	トルタ ディ リコッタ コン フルッタ ガトー オ ショコラ ア ラ フランボワーズ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ イタリアのフルーツたっぷりの伝統菓子の歴史を学ぶ。イースト菌の働きを学ぶ。ガルニチュールの仕込み時のクリームチーズを綺麗にダマを作らない方法を学ぶ。
- ・ ジェノワーズ ショコラ レジェールの別立て法のやり方の理解。ガナッシュ フランボワーズの乳化を知る。パート シュクレを土台としたそれぞれの生地の組み立て方。ガナッシュフランボワーズのナッペするときの硬さ調整方法。
- ・ 仕上げ時の非加熱タイプのナパージュを知る。フルーツの切り方と綺麗にデコレーションする方法。試食時の生地の焼成具合の確認。
- ・ ナパージュフランボワーズの温度の理解と硬さの調整方法。試食時の味の理解。

ポイント

- ・ パスタ生地のイーストを入れるタイミングと薄力粉の性質を理解しよく練ること。油脂を入れる生地の硬さを学ぶ。ガルニチュールの仕込み時硬めの材料を柔らかくしていく方法。
- ・ 焼成方法の理解。
- ・ ジェノワーズショコラレジェールの別立て法のメレンゲをしっかりと立てる。ガナッシュフランボワーズを分離させないこと。ガナッシュフランボワーズをナッペするときの硬さ調整方法。組み立て方法。
- ・ ナパージュを塗る際刷毛の使い方による塗り方。各種フルーツの飾り時のナパージュのツヤの出し方。フルーツの切り方によるデコレーションの見せ方。
- ・ ナパージュフランボワーズの温度。硬さの確認方法仕方。試食時の生地の硬さやガナッシュの滑らかさ。

教育到達点

- ・ パスタ生地で使用使用する薄力粉のグルテンが少ないことを理解できている。油脂を入れる生地の硬さが分かる。イースト菌の働きが分かる。焼成が綺麗に焼けている。
- ・ 別立て法のやり方を理解し綺麗に焼きあがっている。ガナッシュフランボワーズが綺麗に乳化している。組み立て方を理解し、段取りよく組み立てられる。
- ・ ナパージュを塗った後フルーツのツヤが出ている。飾り付けした際に購買意欲が上がるようなデコレーション。
- ・ ナパージュフランボワーズが均等に掛かり見た目が美しい。試食時にそれぞれの味が理解できる。

評価の目安と方法

- ・ パスタ生地がしっかりと練れていることを確認。油脂を入れるタイミングが合っていることを目視で見る。焼き上がりが綺麗にデモと同じようにできている。
- ・ 別立て法を理解して作業を行っていることの確認。ガナッシュフランボワーズが綺麗に合わさっている。
- ・ 組み立て方の手順を理解し綺麗に組み立てられている。
- ・ 表面の各種のフルーツをタルト全体に色合いを考えながら配置できること。断面を見たときパスタ生が一定の厚さであること。
- ・ ナパージュがダマなく掛かっている。断面のカット面にタテのサンドラインが正確に表れること。
- ・ 実習ノートの記入。作業工程、仕上げを時間内に終わらせる。

持ち物に関する注意事項

- ・ タルト型：淵の部分が汚れがつきやすいので、竹串を使い綺麗に掃除をする。
- ・ 波刃：生地をカットする際に使用する。洗浄する際手を切らないように十分に気を付ける。
- ・ ペティナイフ：フルーツを綺麗に飾り付けする際、ナイフが研げていないと綺麗に飾り付けできない。
- ・ 刷毛：使用した後は洗剤で良く洗わないとカビが生えて食中毒の原因となるのでよく洗う。

専門実習

30

教育内容	
献立	
専門実習3・4	トルタ ディ リコッタ コン フルッタ ガトー オ ショコラ ア ラ フランボワーズ

回数	時間数	授業の方法	担当者名
1回	6時間	実習	実習課担当職員

目的

- ・ パスタ生地の仕込み方を覚える。油脂を入れるタイミングを知る。混ぜ方を知る。ガルニチュールの仕込み方。焼成方法を覚える。
- ・ ジェノワーズショコラレジェールの仕込み方を知る。別立て法の生地の合わせ方を覚える。ガナッシュフランボワーズの乳化のさせ方を覚える。組み立て方の方法を理解する。
- ・ ナパージュを塗る際の綺麗に塗る刷毛の使い方。各種フルーツのカットのやり方。各種フルーツを使ったデコレーションを学ぶ。
- ・ ナパージュフランボワーズの仕込み方を学ぶ。ダマを作らずに仕込む方法を知る。チョコレートを使った飾り付けを学ぶ。試食時の生地の硬さとガナッシュの滑らかさを確認する。

ポイント

- ・ 薄力粉を使用しているためグルテンがあまり出ないので全体をよく練り合わせる。発酵させた後タルト型に敷き込みする時に淵まで敷き込みする。ガルニチュールの仕込み時にダマにならないようにする。焼成するときのオーブンの温度。
- ・ ジェノワーズショコラレジェールの別立て法の合わせ方。綺麗なメレンゲを作る。組み立て時に幅がずれないようにする。ガナッシュフランボワーズを仕込む際に液体をしっかりと温めているか。ガナッシュフランボワーズをマスケする時の硬さに気を付ける。
- ・ ナパージュの塗り方と刷毛の使い方。各種フルーツカットの仕方。
- ・ ナパージュを作るとき火加減。飾り付けするときのチョコレートの配置。試食時に生地の硬さが硬すぎない。ガナッシュが滑らかにできている。

教育到達点

- ・ パスタ生地を作る際に手順を理解し仕込む。フォンサーージュする際タルトの底の角に生地が厚くならないように敷き込むことができる。ガルニチュールにチーズのダマができないように仕込める。焼成時にデモと同じように焼き上がっている。
- ・ ジェノワーズショコラレジェールがダレないように混ぜている。ガナッシュが綺麗に乳化しマスケする時も綺麗に塗れる。ロール状に巻いた生地をカットして横にねかせた時デコボコができないこと。
- ・ ナパージュを塗った後フルーツのツヤが出ている。飾り付けした際に購買意欲が上がるようなデコレーション。
- ・ ナパージュフランボワーズが均等に掛かり見た目が美しい。試食時に生地が硬すぎないこと。ガナッシュが滑らかにできている。

評価の目安と方法

- ・ パスタ生地の手順を理解し時間を掛けずに仕込みができる。ガルニチュールのダマがないこと。焼き上がりの際にタルトの底の角に隙間がないこと。デモと同じように焼き上がっている。
- ・ ガナッシュフランボワーズを使って綺麗にマスケができている。
- ・ ナパージュにダマがないかを見る。塗りムラがないか確認する。断面を見たときパスタ生地が一定の厚さであること。
- ・ ナパージュフランボワーズが均等に掛かり見た目が美しい。試食時に生地が硬すぎないか確認する。ガナッシュが滑らかにできているかを確認する。
- ・ 実習ノートの記入。作業工程、仕上げを時間内に終わらせる。

持ち物に関する注意事項

- ・ タルト型：淵の部分が汚れが付きやすいので、竹串を使い綺麗に掃除をする。
- ・ 波刃：生地をカットする際に使用する。洗浄する際は手を切らないように十分に気を付ける。
- ・ ペティナイフ：フルーツを綺麗に飾り付けする際、ナイフが研げていないと綺麗に飾り付けできない。
- ・ 刷毛：使用した後は洗剤で良く洗わないとカビが生えて食中毒の原因となるのでよく洗う。

献立名

Torta di ricotta con frutta

トルタ ディ リコッタ コン フルッタ

番号

30

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Pasta		
farine(violet)	135	g
levure(生)	4.5	g
lait	27	ml
œufs	50	g
sucre semoule	25	g
sel	2	g
beurre	28	g
pâte de noisette	26	g
noix hachée(griller)	25	g
Garniture		
ricotta cheese	100	g
crème cheese	30	g
sucre semoule	77	g
œufs	5.5	g
farine	25	g
fecule	5	g
gousse de vanille	2/3	p
crème 45%	125	ml
sel	2	g
jus et zest de citron	1	p

材料・調味料	使用量	
Finition		
crème pâtissière	50	g
crème fouettée	17	g
fraises	6	p
bananes	1	p
mûre	10	p
framboise	5	p
kiwi	1	p
nappage miroir	少々	
盛付見本		

Gâteau au chocolat à la framboise

ガトー オ ショコラ ア ラ フランボワーズ

30

5人分

材料・調味料	使用量	
Pâte sucre		
beurre	50	g
sucre semoule	29	g
sel	0.3	g
jaunes d'œufs	15	g
zeste de citron	1/2	p
farine	85	g
levure chimique	0.3	g
Confiture framboise	40	g
Genoise chocolat légère		
jaunes d'œufs	6	p
sucre semoule	30	g
farine	40	g
poudre de cacao	10	g
blancs d' œufs	3	p
sucre semoule	60	g
beurre fondu	50	g
Sirop d' imbibée		
sirop Be17°	65	ml
eau de vie framboise	5	ml
chocolat blanc	100	g
crème 35%	50	ml
framboise(freeze dry)	6	g

材料・調味料	使用量	
Ganache framboise		
purée de framboise	40	ml
crème 35%	15	ml
chocolat au lait	55	g
chocolat noir	55	g
beurre	10	g
Nappage framboise		
napage nutre	100	g
purée de framboise	50	ml
eau	5	ml
Finition		
framboise	10	p
poudre de pistache	少々	
盛付見本		

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	ガトーフロマージュ／ジュレ ドキール ロワイヤル ザッハトルテ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ チーズケーキの種類を知る。スフレタイプの湯煎焼きの原理や働きを学ぶ。
- ・ ゲル化剤の溶解温度を知る。ゼラチンの成分、性質、長所と短所、温度管理を学ぶ。
- ・ ウィーンの伝統菓子の歴史を知る。その国々にある有名なお菓子を学び、その背景にある歴史を知る。
- ・ ガトーフロマージュの仕上げで使うナパージュブロンドの使い方や成分の理解。
- ・ ジュレを仕上げる際のシャンティーの絞り方。
- ・ ザッハトルテで使用するグラスールの熱の入れ方や温度。
ザッハマッセで使うアプリコットジャムを煮詰める理由。グラスールが固まる理由を知る。

ポイント

- ・ 3種のチーズの風味を理解する。卵黄、グラニュー糖、小麦粉、牛乳を加えて火にかける火加減を理解する。混ぜ合わせるメレンゲの硬さの理解。オープンの温度調整、蒸気を抜き焼き上げる理由。
- ・ ゼラチンの性質の理解する。シャンパーニュの発泡性とゼラチンの凝固性を利用し泡立てる。
- ・ バター生地の仕込み方…ツヤのある生地やり方。型に塗りバターと強力粉を付ける理由。ツヤのあるメレンゲを作る方法を知る。
- ・ ナパージュブロンは良くほぐしてから熱をいれないとガトーフロマージュの表面にダマができてしまう。
- ・ ジュレで使用するシャンティーの硬さに注意する。硬すぎると分離してしまう。
- ・ グラスールの温度は108℃まで煮詰めること。スパチュールを使いすり伸ばして再結晶化のきっかけをつくりツヤのあるシャリを出す。

教育到達点

- ・ 仕込む前にチーズの風味を確認し完成した時の風味を覚える。バンマリの温度や量を理解しそこまでの準備ができる。仕込む工程を理解し、適切なメレンゲの硬さ、ベシャメル硬さが理解できている。型に塗るバターの理由が分かっている。
- ・ 各ゼラチンの性質を理解させる。授業で使う粉ゼラチンの特性を理解している。グラスに流す硬さがわかっている。
- ・ ザッハ生地混ぜ込み後にツヤがあり、焼き上がりの表面がパリッとしている。メレンゲを作る際の卵白とグラニュー糖の量の違いが分かる。
- ・ ナパージュブロンを塗る際にダマがないように綺麗に塗れている。
- ・ ジュレの2層が綺麗に出ており、仕上げのシャンティーが分離していない。
- ・ グラスールの煮詰め温度108℃を守り、スパチュールを使ってツヤのあるシャリが出ていること。グラスールを掛けるときにデモンストレーションで行った手順通りにできていること。
- ・ 実習ノートの記入。作業工程、仕上げを時間内に終わらせる。

評価の目安と方法

- ・ 型に塗るバターの塗り方が綺麗。仕込む工程を理解しメレンゲやベシャメルを仕込んでいる。混ぜすぎによる量の増減がない。
- ・ ゼラチンの性質を質問しそれに答えられる。粉ゼラチンにしている理由を理解している。グラスに流した時に平らに流せている。
- ・ ザッハ生地仕込み時に生地にツヤがある。焼き上がりの表面がパリッとひび割れている。ツヤのあるメレンゲができている。
- ・ ナパージュブロンを塗る際にダマがないように綺麗に塗れている。
- ・ ゲル化剤の性質を理解している。仕上げがお客様にも提供できるような仕上がりになっている。
- ・ グラスールの原理を理解している。
- ・ 実習ノートの記入。作業工程、仕上げを時間内に終わらせる。

持ち物に関する注意事項

- ・ 手鍋(ソースパン)：ベシャメルを作る際に淵が高い鍋でないことほしてしまうので注意する。
- ・ ホイッパー：シャンパンのジュレを作る際に泡だて器をボールにこすりつけすぎると、かなっけが出るので注意する。
- ・ 波刃：ザッハマッセをスライスする際に使用する。洗う際に手を切る生徒が多いので使用には注意する。
- ・ 銅鍋：塩とレモンを使い酸化した銅鍋を磨く。使用した後は綺麗に洗い乾いたタオルで良く拭くことが重要。
- ・ 横口レードル：グラスールを掛ける際に使う。

専門実習

31

教育内容	
献立	
専門実習3・4	ガトーフロマージュ／ジュレドキールロワイヤル ザッハトルテ

回数	時間数	授業の方法	担当者名
1回	6時間	実習	実習課担当職員

目的

- ・ガトーフロマージュの仕込み方。メレンゲの硬さを理解して作る。ベシヤメルとメレンゲの合わせ方。バンマリを使ったスプレーズの焼き方。
- ・2層のジュレの仕込み方…1層目のジュレの仕込み時の硬さを覚える。2層目のジュレの泡立て方を学ぶ。カクテルグラスを使用したイチゴのデコレーションの仕上げ方を学ぶ。
- ・ザッハーマッセ生地仕込み方。メレンゲの硬さを理解して作る。緩い状態の材料とメレンゲの合わせ方。
- ・ナバージュブロンを使いやすく調整するやり方を学ぶ。刷毛を使い綺麗に塗り、ナバージュが厚すぎないようにする。断面の気泡を見る。
- ・仕上げで使うシャンティの絞り方を学ぶ。
- ・グラスールの仕込み方法。熱の入れ方、掛け方を学ぶ。アプリットジャムの煮詰め具合を学ぶ。

ポイント

- ・3種のチーズは良く練り合わせておく。卵黄、グラニュー糖、小麦粉、牛乳を加えて火加減を見極める。メレンゲは硬くしすぎない。コシのあるメレンゲを作る。オープン温度調整に気を付ける。蒸気を抜きながら焼き上げることに気を付ける。
- ・粉ゼラチンは事前に既定の水量を入れてふやかしておくこと。シャンパーニュの発泡性とゼラチンの凝固性を利用して氷水につけてメレンゲのような泡立て方。カクテルグラスを使用したイチゴのデコレーションの仕上げ方。
- ・ザッハーマッセはバター生地のため、ブランシールをしっかりと行う。メレンゲは卵白を良く冷やし、ツヤのある生地を作りメレンゲが消えるまで混ぜ合わせる。
- ・作業は全体的確に行う
- ・加熱タイプのナバージュなので火を入れる前に良くほくほくして使い、水を使い硬さを調節する。刷毛を使用するときの刷毛の動かし方。
- ・シャンティは1年時に行ったローズを絞る。クリームは硬さに注意する。
- ・グラスールは中火108度まで温度を上げ、1/3をスパチュールを使いスリ伸ばす。ツヤのあるシャリを出すこと。アプリコットジャムは煮詰めすぎると塗りにくくなるので注意する。

教育到達点

- ・スプレタイプのベシヤメルとメレンゲの硬さを理解し、メレンゲの固さ、粘り具合と混ぜ方が理解できる。オープンの温度調整の理由や蒸気を抜きながら焼くことを理解している。
- ・液体に加えるゼラチンの量はやと固まる程度にするため、十分に冷めてからイチゴのアッシェを加え沈まないこと。シャンパーニュのジュレがしっかりとメレンゲのようになって淵いっぱいに入れてあること。
- ・ザッハーマッセのチョコレートは十分に攪拌され卵を加え生地がしまっていないか全体の上りが軽いこと。
- ・ナバージュが綺麗にダマがなく掛かっている。カットした断面の気泡が均一であること
- ・ジュレの2層が綺麗に出ており仕上げのシャンティが分離していない。ローズ絞りをする時の大きさがしっかりと綺麗に絞れている。
- ・グラスールが綺麗に掛かりツヤがあること。カットした断面のグラスールが厚く掛かっていないこと。

評価の目安と方法

- ・バンマリ温度が適切で生地の上りが型いっぱいまで焼きあがること。
- ・2段目に掛けるゼリーとシャンパンの泡立ちが良くグラスから盛り上がっていること。
- ・一定の高さまで生地が上がり、焼きあがった表面がパリッとしていること。全体の上りが軽いこと。
- ・デモと同じ高さのある仕上りになっている。カットの断面の気泡が均一であることを確認する。
- ・お客様に出せるような綺麗な仕上がりになっている。
- ・デモと同じ高さまで生地があがり、グラスールの表面がデコボコしていない。カット時にひびが入ってなく綺麗にカットができている。
- ・実習ノートの記入。作業工程、仕上げを時間内に終わらせる。

持ち物に関する注意事項

- ・手鍋(ソースパン)：ベシヤメルを作る際に淵が高い鍋でないことぼしてしまうので注意する。
- ・波刃：ザッハーマッセをスライスする際に使用する。洗う際に手を切る生徒が多いので使用には注意する。
- ・銅鍋：塩とレモンを使い酸化した銅鍋を磨く。使用した後は綺麗に洗い乾いたタオルで良く拭くことが重要。
- ・横口レードル：グラスールをかける際に使う。

献立名

Sacher Torte

ザッハ トルテ

番号

31

分量

5人分

材料・調味料

使用量

Sacher masse

beurre バター	100	g
sucre semoule グラニュー糖	75	g
chocolat(noire)	100	g
jaunes d'œufs 卵黄	3	p
farine 薄力粉	100	g
blancs d' œufs	3	p
sucre semoule	75	g
confiture d' abricot	200	g
sucre semoule	15	g
eau	適量	

材料・調味料

使用量

Schokoladen conserve glasur

eau	240	ml
chocolat amere(pâte de cacao)	70	g
chocolat doux(noire)	70	g
sucre semoule	240	g

Finition

crème fouettée35%	80	g
-------------------	----	---

盛付見本

献立名	
Gâteau fromage ガトー フロマーージュ	

番号	分量
31	5人分

材料・調味料	使用量	
kiri crème cheese	78	g
cottage cheese	167	g
parmezan cheese	20	g
beurre	30	g
lait	83	ml
jaunes d' œufs	27	g
sucre semoule	20	g
farine	20	g
lait	50	ml
zeste de citron	1/2	p
blancs d' œufs	113	g
sucre semoule	45	g

材料・調味料	使用量	
Finition		
nappage	100	g

献立名	
Gelée de kir royal ジュレ ド キール ロワイヤル	

番号	分量
31	5人分

材料・調味料	使用量	
A		
eau	215	ml
sucre semoule	43	g
crème de cassis(MAZARINE)	25	ml
gelatine en poudre	5	g
eau	25	ml
B		
champagne	120	ml
jus de citron	1/4	p
gelatine en poudre	4	g
sirop Be 17°	50	ml

材料・調味料	使用量	
finition		
fraise	10	p
crème 40%	50	ml
sucre semoule	4	g

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	クランベリー エパン オ ノワ グリッシーニ／パーネ ロサッテロ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・本格的なハード系のフルーツ入りパンを学ぶ。
- ・インスタントドライイーストの使い方を学ぶ。
- ・手仕込みによる製パン3原則（温度、時間、計量）に基づき、グルテンの出し方、生地の扱いを学ぶ。
- ・デモンストレーションを見て、製パンにおける行程（ミキシング、フロアタイム、パンチ）の見極めを学ぶ。
- ・イタリアの代表的なパンを学ぶ。
- ・練習生地を使い、基本的な作業を学ぶ。
- ・分割の仕方、丸め方、成形の仕方、焼成の仕方を学ぶ。
- ・秤の使い方、手粉の使い方を学ぶ。
- ・本格的なハード系のパンの、独特な生地のカットの仕方を学ぶ。
- ・デモンストレーションをよく見て、製パンにおける工程（分割、ベンチタイム、成形、最終発酵、焼成）を学ぶ。
- ・イタリアの代表的なパンの、生地の伸ばし方を学ぶ。

ポイント

- ・生地の手仕込みの仕方。
- ・生地の仕込み上がりを見極め。
- ・仕込み水の設定を、手際よく行うコツとその理論。
- ・パンチにより、生地を作りあげる本格的なハード系のパンの理論。
- ・フィンガーテストの理論と、生地の見極め方。
- ・生地を伸ばす作業の、理論とコツ。
- ・秤の使いかた、生地の丸め方、成形の仕方。
- ・ベンチタイムの見極め、成形するタイミングの見極め。
- ・生地を切らず、しっかりとほりをもたせながら伸ばすコツ。
- ・オープンの特徴。

教育到達点

- ・手仕込みのコツ、生地の見極め方を理解する。
- ・水温の設定のコツを理解する。
- ・グルテンの出し方を理解する。
- ・発酵の見極めを理解する。
- ・生地の発酵の見極めを理解する。
- ・生地をしめながらのばすということを理解する。
- ・オープンの、基本的な操作を理解し、応用できる。

評価の目安と方法

- ・示された内容を理解し、それに従って作業できる。
- ・実習ノートの記入、および期末試験の結果より総合的に評価する。
- ・クランベリー エパン オ ノワ…クランベリーとクルミが生地の内層にまざっている。ハード系のパンの大きな気泡が分散して入っている。
- ・パーネロサッテロ…セミドライマトが程よく混ざり、バルメザンチーズ、バルサミコによる独特な焼き色がついている。
- ・グリッシーニ…まっすぐ成形され、長さも程よく出せている。全体的に、少し焼き色がついた状態に焼きあがっている。

持ち物に関する注意事項

- ・秤：使い方の基本を教え、常に清潔に保ちながら使用する。
- ・鉄板：バルサミコを仕上げに塗って仕上げるため、次の作業に影響するため、よく洗う。

専門実習

32

教育内容	
献立	
専門実習3・4	クランベリー エバン オノワ グリッシーニ/バーネ ロサッテロ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	実習	実習課担当職員

目的

- ・本格的な、ドライフルーツ入りのハード系のパンを理解したうえで、実践する。
- ・インスタントドライイーストの働きを作業を通じて観察する。
- ・グルテンを出す仕込み、生地の扱い方を理解し、実践する。
- ・製パンにおける工程(ミキシング、フロアタイム、パンチ)の見極めを行う。
- ・イタリアの代表的なパンの製法、要領を踏まえて仕込む。
- ・練習生地を使い、製造するパンの成形を練習する。
- ・分割の仕方、丸め方、成形の仕方、焼成の仕方を理解し、実践する。
- ・秤の使い方、手粉の使い方を覚える。
- ・本格的なハード系のパンの、カットによる成形を覚え、実践する。
- ・製パンにおける工程(分割、ベンチタイム、成形、最終発酵、焼成)を実践する。
- ・独特な、バルサミコを使用したパンの仕上げを覚え、実践する。

ポイント

- ・師範の手仕込みの仕方をよく見て学ぶこと。
- ・生地の仕込み上がりの見極めを、理論を交えて覚えること。
- ・仕込み水の設定を、手際よく行うコツを理論を交えて覚えること。
- ・パンチにより、生地をつくりあげていく理論を覚えること。
- ・フィンガーテストの理論を理解し、生地の見極めを行う。
- ・イタリアの代表的なパンを製造するコツを覚えること。
- ・秤の使い方、生地の丸め方、成形の仕方、ベンチタイムの見極め、焼成するタイミングの見極め。
- ・各パンの、生地の伸ばし方、扱い方。
- ・焼成時の切り返しなど、オープンの使い方を応用していく。
- ・焼成時の仕上げ。(バルサミコをぬる、カット、クープをいれる。

教育到達点

- ・手仕込みのコツ、生地の見極めを覚えること。
- ・水温の設定が手際よくできること。
- ・グルテンの出し方を覚えること。
- ・発酵の見極めを覚えること。
- ・ポイントを押さえ、各作業ができる。
- ・生地の発酵の見極めが適切にできる。
- ・手粉がうまく使える。
- ・生地を切らず、丁寧に生地にあった伸ばし方ができる。
- ・バルサミコを、生地にダメージを与えず丁寧に塗れる。
- ・基本的なオープンの扱いができ、応用できる。

評価の目安と方法

- ・指示どおり生地を仕込むことができる。
- ・水の計量の仕方が指示どおりできた。
- ・すりあわせる、こねる、たたきつける動作がしっかりとできること。
- ・フィンガーテストが適切に行えること。
- ・練習生地を使った生地の分割、丸め、成形ができること。
- ・示された内容を理解し、それに従って作業できる。
- ・実習ノートの記入、および期末試験の結果より総合的に評価する。

持ち物に関する注意事項

- ・実習台を清潔に:パン生地は台の上で仕込み上げるので、衛生的でなければならない。
- ・板重:キャンバスの扱いをしっかりと行い、生地がつかないようにベンチタイムをとる。
- ・鉄板:バルサミコを仕上げに使用するので、次の作業のため、よく洗う。

献立名

Cranberry et pain aux noix
クランベリー エ パン オ ノワ

番号

32

分量

5人分

材料・調味料

使用量

Biscuit à la cuiller

farine(リスドオル)	240	g
farine(リスドオル)	60	g
sel	6	g
sirop de malt	2	g
levure	1	g
eau	240	ml
noix	30	g
cranberry secher	110	g
Vin Rouge	24	ml

材料・調味料

使用量

盛付見本

献立名
Pane Rosatello パーネ ロサテッロ

番号	分量
32	5人分

材料・調味料	使用量	
farina forte(スーパーキング)	200	g
sale	6	g
zucchero	4.8	g
lievito secco istantaneo	4	g
olio d'oliva	20	g
aceto balsamico	4	g
parmigiano reggiano	16	g
pomodori secchi	20	g
patata	20	g
acqua	104	ml

材料・調味料	使用量	

献立名
Grissini グリッシーニ

番号	分量
32	5人分

材料・調味料	使用量	
fanina(camelia)	240	g
olio d'oliva	40	g
sciropo maltosio	10	g
lievito	12	g
acqua	100	ml
fiore di sale	6	g

材料・調味料	使用量	

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	モンブラン キッシュ オ ボム ド テール

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ 銘菓モンブランの歴史を知る。使用するタルト型の名称を知る。モンブランクリームを作る際裏ごしを木べらで漉す理由を知る。ラム酒、コニャックのリキュールの成分を知る。
- ・ トレットゥール…簡単な惣菜料理を知る。パータプリゼの製法サブラージュの意味を知る。サブラージュの原理を理解する。空焼き時の卵を塗る理由を知る。
- ・ モンブランの組み立て方を学ぶ。小田巻のクリームの出し方の原理を知る。試食した時の味のバランスを知る。
- ・ 普段使っている卵、牛乳、生クリーム、チーズを使い塩味のある香辛料を使うことによる味の変化を学ぶ。中に入れる具材とアパレイユを入れる時の工夫。

ポイント

- ・ モンブランの構成を学ぶ。パートシュクレを仕込む際にグルテンを出さないようさっくりと混ぜる。コンポートの作り方…エグラティーン(バラの実ジャム)とカシスピューレ、ペクチンを使ったジャムの煮詰め方、ペクチンの成分と性質を学ぶ。モンブランクリームの裏ごし方。
- ・ パートプリゼの製法を知る。即席パイの原理を知る。冷たくした粉類に固めのバターを切り込み手で揉んでサラサラにする理由。空焼きする時に内側に卵を塗ることにより液種を入れても染み込まないことを知る。
- ・ モンブランクリームを絞る時に使う小田巻の扱い方。クリーム of 固さの調整方法。モンブランクリームを絞り終わった後手にアルコールスプレーをかけ絞り終わりをまとめ綺麗に仕上げる。
- ・ アパレイユにチーズを使うので塩を入れる時に注意する。中に入れる具材とアパレイユを分けて入れる。

教育到達点

- ・ 午後から組み立てるモンブランの構成を理解している。ペクチンの性質を理解している。固いものを裏後す時に木べらを使うことを覚える。
- ・ トレットゥールのことを覚える。即席パイの原理を理解する。プリゼ生地 of 焼成と防水効果の方法を理解する。
- ・ モンブランクリームがタマなく綺麗に絞ってあり綺麗にクリームがかかっている。試食した際のエグラティーンとカシスの酸味マロンクリーム of 甘みの調和が分かる。3種類のマロンクリームを合わせクリーム自体にコクを出していることを理解している。
- ・ カフェメニューとして使用できるように焼けている。試食した時の塩加減が調節できている。プリゼ生地がしっかりと食感がある。

評価の目安と方法

- ・ ペクチンの性質を質問しても答えられる。モンブランクリームの裏ごしする際の手順がデモンストレーションと同じようになっている。
- ・ トレットゥールのことを質問して答えられるか。パープリゼの製法を理解し手順通りに進められている。プリゼ生地に卵を塗って空焼きすることを理解している。
- ・ それぞれのパーツが小さく組み立てられ、マロンクリーム of ヴェルミセル(細紐状)が縦横こんもりと絞られモンブラン独特の形になっている。
- ・ 具材が程よく配置されアパレイユが全体に流れ火通りと焼き色がこんがりとし、食感がサクッリしてキッシュ独特の味がする。
- ・ 実習ノートの記入。作業工程、仕上げを時間内に終わらせる。

持ち物に関する注意事項

- ・ ストレーナー：裏ごしする際に使う網で力強くやりすぎると網が壊れてしまうので注意する。
- ・ コンベルサシオン型：ステンレスでできており淵の部分が鋭いので手を切らないように気を付ける。
- ・ 麵棒：水にしばらくつけておくと変形しやすいのですぐに洗うようにする。
- ・ 小田巻：様々なパーツがあるので洗浄するときに解体し隅々までしっかりと洗う。
- ・ 菊タルト型：淵の菊の部分に汚れがたまりやすいのでしっかりと洗う。そこが取れるタイプなので焼き上げてとる際は充分に気を付ける。

専門実習

33

教育内容	
献立	
専門実習3・4	モンブラン キッシュ オ ボム ド テール

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	実習	実習課担当職員

目的

- ・モンブランの各パーツ作り。
- ・パートシュクレの製法、フォンサージュのやり方を学ぶ。
- ・クレームダマンドの作り方を学ぶ。
- ・午後で使うモンブランクリーム作り。
- ・パートブリゼの作り。
- ・サブージュの製法を知る。
- ・キッシュの中身のカットの仕方と炒め方を学ぶ。
- ・モンブランクリームの固さの調整。
- ・小田巻を使ったモンブランクリームの絞り方。
- ・試食の際の断面とバランスを見る。
- ・キッシュのアバレイユの作り方を学ぶ。
- ・ガルニチュールで使う具材のカットの仕方。
- ・キッシュの具材の配置と流し方を学ぶ。
- ・焼成方法を学ぶ。

ポイント

- ・土台となるパートシュクレとクレームダマンドの生地の作り方とフォンサージュ、焼成。クリームモンブランの合わせ方と裏ごし方。
- ・パートブリゼの仕込み方。材料は冷蔵庫で冷やしておく。バターが固くないとサブージュができないのでしっかりダイスにカットして冷やしておく。フォンサージュする時の生地の固さに注意する。空焼きする際の卵の塗り方。
- ・モンブランクリームはゴムベラを使い絞りやすい固さにする。小田巻を使うときにクリームは絞り袋に入れてから小田巻に入れ空気が入らないようにする。小田巻の動かし方と力加減。仕上げの際に絞り終わりの部分を手で形を整える。
- ・キッシュで使う具材は細かくしすぎないようにカットする。アバレイユを仕込む際にホイッパーで混ぜすぎないこと具材が偏らないように配置をする。オープンに入れる時、アバレイユを少し残しオープンの入口で残したアバレイユを流すようにする。

教育到達点

- ・それぞれのパーツ(生地)から組み立てる構成を理解できている。3種類のマロンクリームを合わせクリーム自体にコクを出すことを理解する。
- ・フォンサージュをしクレームダマンドを入れ焼き上げたタルトが底の角までしっかりと入っている。
- ・サブージュの製法を理解し手順よく仕込みができる。
- ・タルトの底の角までしっかりとフォンサージュができて
- ・それぞれのパーツ(生地)から組み立てる構成が綺麗にできている。販売ができる綺麗な仕上がりになっている。
- ・小田巻の動かし方、力加減ができている
- ・具材が程よく配置されている。販売できるような仕上がりになっている。
- ・一連の作業が段取り良く行い、しっかり火が入っている。
- ・実習ノートの記入。作業工程、仕上げを時間内に終わらせる。

評価の目安と方法

- ・マロンクリームがダマなく仕込めている。焼き上がりがデモと同じように焼けている。タルトの底の角までしっかりとフォンサージュができて
- ・パートブリゼの生地に大きなバターの塊がないこと。空焼きした際にしっかりと卵が塗れている。
- ・モンブランクリームがしっかりとヴェルミセル(細紐状)になっておりクリームが切れていないことを見る。断面のバランスが綺麗に整っていること。
- ・焼き上がりが販売できるような仕上がりになっていることを見る。具材の配置が綺麗かを見る。
- ・実習ノートの記入。作業工程、仕上げを時間内に終わらせる。

持ち物に関する注意事項

- ・ストレーナー：裏ごしする際に使う網で力強くやりすぎると網が壊れてしまうので注意する。
- ・コンベルサシオン型：ステンレスできており淵の部分が鋭いので手を切らないように気を付ける。
- ・麺棒：水にしばらくつけておくと変形しやすいのですぐに洗うようにする。
- ・小田巻：様々なパーツがあるので洗浄するときに解体し隅々までしっかりと洗う。
- ・菊タルト型：淵の菊の部分に汚れがたまりやすいのでしっかりと洗う。そこが取れるタイプなので焼き上げてとる際は十分に気を付ける。
- ・テフロン加工のフライパン：テフロン加工してあるので洗う際はスポンジの柔らかい部分を使って洗う。

献立名

Mont-Blanc
モンブラン

番号

33

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Pâte sucrée		
beurre pommade	50	g
sucre semoule	23	g
sel	1	pincée
jaunes d' œufs	6	g
farine	50	g
Crème d' amandes		
beurre	30	g
sucre semoule	30	g
œufs	24	g
poudre d' amandes	30	g
farine	4	g
poudre à crème	1	g
rhum	少々	
Compote de cassis		
purée de cassis	500	ml
purée d' eglantine	250	g
sucre semoule	263	g
pectine HM	15	g
Crème fouettée		
crème patissier	45	g
crème 40%	105	ml
marron(渋皮)	5	p

材料・調味料	使用量	
Sirop de cognac		
sirop Be 17°	12	ml
cognac	6	ml
Crème mont blanc		
pâte de marron	72	g
purée de marron	160	g
crème de marron	72	g
cognac	6	ml
盛付見本		

献立名

Quiche aux pommes de terre

キッシュ オ ポム ド テール

番号

33

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Pâte brisée		
camellia	50	g
levure chimique	1	g
violet	75	g
beurre	62	g
œufs	25	g
sel	1.25	g
eau de froide	25	ml
Appareil		
œufs	100	g
lait	50	ml
crème 45%	150	ml
ail	2	pincée
persil	少々	
muscade	少々	
sel	少々	
poivre blanc	少々	
gruyère	20	g

材料・調味料	使用量	
Garniture		
pomme de terre	150	g
becon	34	g
gruyère	34	g
sel	少々	
poivre blanc	少々	
盛付見本		

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	ココバナーヌ シブスト オ ポーム

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ダコワーズ生地への応用を学ぶ。メレンゲ生地への合わせ方に気を付ける理由を知る。ヌガーの意味を知る。
- ・シブストの歴史を知る。リンゴをソテーするのに使う澄ましバターを使う理由を学ぶ。フォンティーヌスタイルの意味を学ぶ。様々なメレンゲの作り方があることを知る。カルバドスリキュールの原料を知る。
- ・ダコワーズショコラココを型敷きする。クレームバナーヌを仕込む時に湯煎で炊き上げる理由を知る。ココバナーヌの構成を考え組み立てをする。
- ・キャラメライザー（焼きコテ）を使用し砂糖をキャラメリゼする。仕上げをする飾り付けの材料、リンゴ、ギモーブ、バナラの棒、フランボワーズ、クリスタルミントを彩りを考えて飾り付けをする色彩感を学ぶ。ミントの葉にグラニュー糖をつけ、ドライミントにする。

ポイント

- ・メレンゲ生地は油脂分に弱いので、ナッツ、ココアパウダーの入った粉類は合わせる際にさっくりと軽く混ぜること。混ぜすぎると生地の気泡が少なくなってしまう量が取れないので生地がダレる。ヌガティーヌは鍋で色を付けすぎるとオープンに入れた際に色が付きやすくなる。
- ・フォンティーヌは泉という意味で粉とバターを擦り合わせサブラージュしたものを台にのせて中心に液体物を入れてあわす。澄ましバターは不純物を取り除いたバターの油脂分のこと（プールクラリッフェ）。シブストクリームのパティシエールは炊きすぎないこと。固いとメレンゲとうまく合わさらない。
- ・シュミゼする時に生地が割れないように生地を巻いて型の中に入れてから広げる。クレームドバナーヌのカスタードを炊く際は量が少ないので湯煎を使って炊く。クレームドココは量が少ないので湯煎で火を入れる。
- ・キャラメライザー（焼きコテ）はしっかりと温めたものを使用してキャラメリゼする。仕上げをする材料の色彩を確認しながら盛り付けし食欲を感じられるようにする。クリスタルミント…ミントの葉に卵白を塗りグラニュー糖をつけて2～3日間乾かした物を理解する。

教育到達点

- ・メレンゲ生地が油脂分に弱いことを理解し生地を合わせることができる。ヌガティーヌピスターシュはオープンに最後入れて焼くことを理解したうえで鍋で色を付けることができる。
- ・フォンティーヌの意味を理解し仕込むことができる。様々なメレンゲがあることを覚える。作るクリームによって炊き上げるカスタードの固さを調整できる。
- ・クレームドバナーヌのカスタードクリームを湯煎炊きし

てしっかりと炊き上げができています。各種クリームが固すぎないクリームに仕上がっている。

- ・キャラメライザーの機械の性質を理解してグラニュー糖をキャラメル化できている。様々な仕上げの材料の形、大きさを理解してデコレーションができています。クリスタルミントの作り方を理解する。

評価の目安と方法

- ・メレンゲ生地が絞る時にダレていないことを見る。ヌガティーヌピスターシュオープンから出した際に色がデモと同じ色になっている。
- ・フォンティーヌ意味を質問しても答えられる。様々なメレンゲのことを質問しても答えられる。
- ・カスタードクリームの炊き上げる固さの調整ができています。
- ・実習ノートの記入。作業工程、仕上げを時間内に終わらせる。
- ・シュミゼの意味を質問して答えられる。試食時の断面が綺麗な層になっている。
- ・キャラメライザーを使い綺麗にグラニュー糖をキャラメル化できている。食欲を感じるような仕上がりになっている。

持ち物に関する注意事項

- ・テフロンパン：テフロン加工してあるので洗う際はスポンジの柔らかい部分で洗うこと。
- ・エコノム：リンゴを剥く時に使う道具使い終わったらすぐにしまうこと。
- ・タルトリング：パータフォンセ生地を型敷きする時に使用する。
- ・ベーキングシートの上で鋭利な物を使うとすぐに切れてしまうので使用する際は十分に気を付ける。
- ・オパール型：楕円形をした形のセルクル変形しないように気を付けて使用する。
- ・キャラメライザー：焼く面の温度が200℃以上になるので使用する際は周りに気を付けて使用する。

専門実習

34

教育内容	
献立	
専門実習3・4	ココパナーヌ シブストオボーム

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	実習	実習課担当職員

目的

- ・ダコワーズショコラココの仕込みを学ぶ。ヌガティーヌピスターシュの仕込み方と焼成方法を学ぶ。
- ・パータフォンセの仕込み方を覚える。アパレイユの仕込み方と焼き方を覚える。リンゴのソテーをカルバドスでフランベする時のタイミングを知る。
- ・基本的なシブストクリームの作り方を学ぶ。
- ・ダコワーズショコラの組み立て方を学ぶ。各種クリーム仕込み方を知る。クリームを仕込む際の生クリームの固さを知る。
- ・キャラメライザーの使用方法を知る。様々な仕上げの材料を使ったデコレーションの仕方を学ぶ。

ポイント

- ・ダコワーズショコラココはココアパウダー、ヘーゼルナッツパウダーが入るので合わせる際は素早くさっくり合わせる。合わせ過ぎると生地がダレて絞れなくなってしまうので気を付ける。ヌガティーヌピスターシュを仕込む際に手鍋で色をつけてしまうとオープンに入れた際に色が付きすぎてしまうので気を付けて仕込みをする。
- ・パータフォンセのバターはあらかじめ1cmダイスにカットしておき冷蔵庫に入れておく。シブストクリームのクレームパティシエールは炊きすぎないように多少水分が残る程度に炊く。炊きすぎるとイタリアンメレンゲと合わさりにくいためソテーの際に入れるリキュールは焼き上がる直前に入れること。
- ・クレームドパナーヌはカスタードクリーム状に煮てその中にカラメルを加える。合わせる時に使う生クリームの固さは6分立てにして合わせる。クレームドココは量が少ないので湯煎を使ってを温める。それぞれの行程を段取り良く仕込み組み立てて行くケーキの作り方をしっかりと教える。
- ・キャラメライザーの持ち方は斜めに浮かせ素早く移動して焼いていく。一度使ったキャラメライザーの焼き面はパレットナイフで焦げを削ぎ取り次に使用する。様々な仕上げの材料の大きさを考え動きのある飾り付けになるようにする。

教育到達点

- ・ダコワーズショコラココを絞る時に生地がダレていないこと。焼き上がりが綺麗に焼けていること。ヌガティーヌピスターシュの焼き上がりが綺麗に焼き色がついている。
- ・パータフォンセが大きなタマなく仕込めている。しっかりとイタリアンメレンゲができていて、シブストクリームができた時にしっかりとクリームが合わさっていること。リンゴのソテーがしっかりとできている。
- ・ダコワーズショコラのセルクルへのシュミゼができる。
- ・クレームドパナーヌ、ココクレームの仕込みを理解して仕込みができる。クリームに合わせる生クリームの固さを理解して調整することができる。
- ・キャラメライザーの使い方が分かり、カラメリゼが綺麗にできている。
- ・仕上げが食欲をそそるような綺麗なデコレーションになっている。

評価の目安と方法

- ・ダコワーズショコラココを合わせる時に手早く合わせ生地がダレていないかを確認する。焼き上がりの生地がしっかりと焼けて綺麗なラインが出ていること。ヌガティーヌピスターシュの焼き色がデモと同じように焼きあっている。
- ・パータフォンセの生地を型敷きする時にヒビが入らずに型敷きできる。シブストクリームがデモと同じぐらいの量が取れている。リンゴのソテーが上手に焼けている。
- ・表面のナパージュがタマなく綺麗に掛かり、フルーツとヌガーのデコレーションがデザイン的に美しいこと。それぞれのクリームの味がバランス良くヌガーの食感が程よいこと。
- ・表面の仕上げのカラメリゼは程よく焼けて食欲を感じる。リンゴのソテーやフランボワーズ、バニラ棒などのデコレーションが綺麗に仕上がっていること。
- ・食した時シナモンの香りが程よいこと。
- ・実習ノートの記入。作業工程、仕上げを時間内に終わらせる。

持ち物に関する注意事項

- ・テフロンパン：テフロン加工してあるので洗う際はスポンジの柔らかい部分で洗うこと。
- ・エコノム：リンゴを剥く時に使う道具使い終わったらすぐにしまうこと。
- ・タルトリング：パータフォンセ生地を型敷きする時に使用する。
- ・ベーキングシートの上で鋭利な物を使うとすぐに切れてしまうので使用する際は十分に気を付ける。
- ・オパール型：楕円形をした形のセルクル変形しないように気を付けて使用する。
- ・キャラメライザー：焼く面の温度が200℃以上になるので使用する際は周りに気を付けて使用する。

献立名

Coco Banane
ココ バナーヌ

番号

34

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Dacquois chocolat coco		
blancs d' œufs	97	g
sucre semoule	24	g
sucre glace	55	g
poudre de noisette	78	g
cacao en poudre	3	g
coco rapee	6	g
Crème de banane		
purée de banane	15	g
lait	15	ml
jaunes d' œufs	15	g
sucre semoule	11	g
farine	2.5	g
poudre à crème	3	g
gousse de vanille	1/4	p
sucre semoule	15	g
crème 40%	25	ml
feuille de gelatine	3	g
crème fouettée 35%	55	g
Finition		
fraises	1	p
ananas	少々	
nougatine au pistache	少々	
nappage miroir	少々	

材料・調味料	使用量	
Crème coco		
purée de coco	100	ml
sucre semoule	6	g
purée d' ananas	5	ml
purée de passion	5	ml
feuille de gelatine	5	g
liqueur de coco	4	ml
crème fouettée 35%	144	g
Nougatine aux pistache		
sucre glace	200	g
beurre	160	g
glucose	70	g
pectin	3	g
pistache	130	g
盛付見本		

献立名

Chiboust au pomme

シブスト オ ポーム

番号

34

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Pâte à foncer		
farine(camelia)	80	g
levure chimique	2	g
beurre	70	g
lait	17	ml
jaunes d' œufs	3	g
sucre semoule	5	g
fleur de sel	1.3	g
Garniture de pomme		
pomme	170	g
beurre clarifié	17	g
miel	23	g
carvadose	7	ml
Garniture de pomme		
pomme	170	g
beurre clarifié	17	g
miel	23	g
carvadose	7	ml
Appareil		
jaunes d' œufs	70	g
sucre semoule	36	g
lait	40	ml
crème 45%	120	ml
gousse de vanille	1/2	p

材料・調味料	使用量	
Crème chiboust		
lait	55	g
bâton de cannelle	1	p
gousse de vanille	1/4	p
jaunes d' œufs	35	g
sucre semoule	20	g
pouder à crème	6	g
feuille de gelatine	5	g
blancs d' œufs	72	g
sucre semoule	45	g
carvadose	5	ml
Finition		
pomme caramélisée	3	p
guimauves framboise	3	p
nappage nutre	少々	
pomme vert	3	p
gousse de vanille	2	p
framboise	3	p
menthe cristallise	適量	
盛付見本		

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	カナディアン メープル ドゥースル ラクテ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・メープルシュガーの原料を知る。メープルシュガーを使うパウンド生地の違いを知る。ナッツのキャラメリゼの方法と原理を理解する。生地を仕込む時の材料の温度。
- ・現代創作菓子を学ぶ。ドゥースルラクテの意味を知る。ジュレデセール（ゲル化剤）の性質を学ぶ。基本的なダコワーズ生地のメレンゲの性質を知る。
- ・仕上げに使用するカラメルを煮詰め方と確認方法。当日食べるのと翌日食べる違いを知る。試食をした際のメープルの感じ方を知る。
- ・ヨーグルトムースの乳化法を知る。グラサージュショコラブランの掛ける際の温度を知る。ホールケーキのデコレーションのバランスを知る。

ポイント

- ・メープルシュガーはかえでの木の樹液から産する砂糖。独特な味わいと甘さがくどくなく、ミネラルを多く含み、お菓子作りにも注目されている。ナッツのキャラメリゼは砂糖の再結晶をさせてそれをカラメル化するので火加減には十分に注意する。
- ・ジュレデセールは蔗糖、ゼラチン、ぶどう糖、とうもろこし澱粉を成分とする凝固剤。ジュレデセール150g＝板ゼラチン32gとなる。ジュレデセールとグラニュー糖を良く混ぜてから液体に入れないとダメになってしまう。
- ・メープルシュガーのカラメルはシュガーが程よくキャラメル色になるタイミングをとらえ生クリームを加えることをしっかりと教える。カラメルにする際はメープルシュガーは焦げやすいので気を付ける。試食のときのナッツの相性を確認する。
- ・ヨーグルトによるホワイトチョコレートの乳化の仕方と生クリームの合わせ方。グラサージュショコラブランをホールにかける温度が低いと途中で固まってしまう綺麗に掛からないので気を付ける。
- ・デコレーションをする際に赤いフルーツが多いのでアシンメトリーに仕上げる。

教育到達点

- ・メープルシュガーの原材料を理解している。ナッツのキャラメリゼを再結晶させしっかりとカラメル化させることができる。生地の仕込みの時に分離しないように仕込める。
- ・ドゥースルラクテの意味を理解している。ジュレデセール性質を覚えて次回に生かせる。
- ・パウンドにかけるカラメルを生クリームを加えるタイミングがわかるようになる。メープルシュガーの性質を理解する。試食の際にメープルシュガーとナッツの相性が良いことを知る。
- ・ヨーグルトとホワイトチョコレートと生クリームの合わせ方が綺麗に合わせられ流せる固さに仕込むことができる。ケーキ全体の構成、何の目的のためのケーキ作りで何を指す味にするのかを理解する。

評価の目安と方法

- ・メープルシュガーのことを質問しても答えられる。ナッツのキャラメリゼで砂糖の結晶が残らないように仕込めている。生地の分離をしないで仕込めている。
- ・ジュレデセールのことを質問しても答えられる。パートサブレとダコワーズがしっかりとくっついて焼けていること。
- ・プティパウンド型によるメープルケーキを理解している。メープルシュガーの性質、特性を理解している。上にかけるカラメルが綺麗に掛かり本体との味のバランスが良いこと。
- ・カットした時の断面が綺麗な層になっている。グラサージュの乳化がしっかりとできており程よくだれないこと。
- ・実習ノートの記入。作業工程、仕上げを時間内に終わらせる。

持ち物に関する注意事項

- ・ボールとホイッパー：強弱をつけて混ぜ合わせる。
- ・パウンド型：型が錆びやすいので洗った後は乾いたタオルしっかりと拭く。
- ・タルトリング：パートフォンセ生地を型敷きする時に使用する。
- ・ベーキングシートの上で鋭利な物を使うとすぐに切れてしまうので使用する際は十分に気を付ける。
- ・セルクル：変形しやすいので取扱いには注意する。
- ・バレットナイフ：バレットナイフを使い、グラサージュをかけるので使い方には気を付ける。
- ・茶漉し：粉糖を振るう以外に乾燥したフランボワーズを茶漉しを使うことによりパウダー状に。

専門実習

35

教育内容	
献立	
専門実習3・4	カナディアンメープル ドゥースルラクテ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	実習課担当職員	実習課担当職員

目的

- ・ ナッツのキャラメリゼのやり方を覚える。カナディアンメープルの生地仕込み方と焼成方法を学ぶ。
- ・ グラサージュショコラブランの仕込み方を覚える。クーリーフリュイルージュの仕込み方を学ぶ。パートサブレの仕込み方を覚える。ダコワーズの仕込み方と焼成方法を学ぶ。
- ・ カaramelの作り方を学ぶ。カaramelの掛け方と仕上げ方法を学ぶ。
- ・ ヨーグルトムースの作り方。固めたムースをセルクルから外す方法を学ぶ。ホワイトチョコレートのグラサージュの掛け方を学ぶ。デコレーションの方法を学ぶ。試食時のカットの断面を見る。

ポイント

- ・ ペカンのキャラメリゼはシロップをナッツに絡め結晶させてから徐々にカaramel色に火を入れる。バター、サワークリーム、フルードセルを良く合せた後メープルシュガー、カツナードをしっかりとすり合わせてブランシールする。粉類は一度ふるったものを加え良く混ぜ合わせクルミを加える。
- ・ 空焼きしたサブレ上にダコワーズを絞る時に均一に絞るようにする。赤いフルーツのクーリの合わせ方と冷凍ケーキ全体を覆うホワイトチョコレートのグラサージュの製法しっかりと教える。
- ・ メープルシュガーのカaramelはシュガーがカaramel色になるタイミングをとらえ生クリームを入れるときは事前に温めておくことが重要。使う鍋もソースパン（淵が深いもの）を使用し吹きこぼさないようにする。仕上げる際はゴムベラを上手く使い綺麗に掛けるようにする。
- ・ ヨーグルトムースはヨーグルトを温めすぎると酸味立ってしまうのとゼラチンの匂いが強くなってしまうので気を付ける。グラサージュショコラブランをかける際は手早く行わないと綺麗に掛からない。デコレーションは赤い材料が多いので彩に気を付ける。

教育到達点

- ・ バターケーキの応用の仕方を知り、変化するバターケーキを知る。材料の合わせ方、混ぜ方による生地のでき具合を理解する。
- ・ 空焼きしたサブレにダコワーズ生地を絞って焼くことを理解する。ジュレデセルのゲル化剤のダメがなく仕込んでいる。グラサージュの仕込みの手順を理解して仕込める。
- ・ カaramelを作る作業を手際よくスムーズに行えること。カaramelの色が薄すぎないで作ることができる。カaramelを綺麗に掛けることができる。
- ・ ヨーグルトムースの仕込みが手際よく仕込むことができる。グラサージュを綺麗に掛けることができる。デコレーションが綺麗にできている。カットした時の断面図が綺麗になっていること。

評価の目安と方法

- ・ 焼きあがったバウンド生地がしっかりとデモと同じように焼けている。ペカンナッツのカaramel掛けが焦げることなく美しく仕上がっていること。
- ・ センターの仕込みが手順良く行えてしっかりと固まっていること。
- ・ カaramelを作る色がデモと同じような色合いになっていること。販売ができるような仕上がりになっていること。
- ・ ヨーグルトムースの仕込みが手際よくできており量も多く取れている。仕上げが綺麗にできていること。断面図のバランスが良いことを見る。
- ・ 実習ノートの記入。作業工程、仕上げを時間内に終わらせる。

持ち物に関する注意事項

- ・ ボールとホイッパー：強弱をつけて混ぜ合わせること。
- ・ バウンド型：型が錆びやすいので洗った後は乾いたタオルでしっかりと拭く。
- ・ タルトリング：パートフォンセ生地を型敷きする時に使用する。
- ・ 베이킹シートの上で鋭利な物を使うとすぐに切れてしまうので使用する際は十分に気を付ける。
- ・ セルクル：変形しやすいので取扱いには注意する。
- ・ バレットナイフ：バレットナイフを使い、グラサージュをかけるので使い方には気を付ける。
- ・ 茶漉し：粉糖を振るう以外に乾燥したフランボワーズを茶漉しを使うことによりパウダー状にかかることを覚える。

献立名
Canadian Maple
カナディアンメープル

番号	分量
35	5人分

材料・調味料	使用量	
beurre pomme	125	g
crème aigre	13	g
fleur de sel	3	g
sucre d'érable	79	g
cassonade	50	g
lait	25	ml
œufs	150	g
miel d'acasia	12.5	g
poudre d'amandes	45	g
farine(à gâteau)	63	g
farine(forte)	40	g
levure chimique	1.5	g
bicarbonate de soude	1	g
noix hachée	40	g
Imbiber		
sirop de bé17°	65	ml
Drambuie	5	ml
Finition		
noix de pacane	10	p
sirop Be30°	45	ml
sucre d'érable	35	g
eau	15	ml
crème 40%	55	ml
beurre	7	g

材料・調味料	使用量	
盛付見本		

献立名

Douceur Lactée

ドゥースル ラクテ

番号

35

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
pâte sable		
farine	52	g
beurre	27	g
sucre glace	17	g
poudre d'damandes	7	g
œfus	10	g
dacquoise		
blancs d' œufs	36	g
sucre semoule	32	g
poudre d'damandes	29	g
farine	12	g
sucre glace	12	g
fruit rouge	28	g
coulis de fruit rouge		
purée de groseille	57	ml
sucre semoule	15	g
INA Agar	5	g
purée de fraises	57	ml
purée de framboise	57	ml
mousse yaourt		
yaourt	117	g
feuille de gelatine	2.3	g
couverture ivoire	150	g
crème fouettée35%	180	g

材料・調味料	使用量	
glaçage chocolat blanc		
nappage nutre	37	g
eau de minerale	11	ml
crème 40%	48	ml
couverture ivoire	91	g
feuille de gelatine	2.7	g
Finition		
framboise séché	適量	
fraise	2	p
framboise	3	p
nappage miroir	適量	
feuell de menthe	適量	
盛付見本		

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	ピタパン／ベーグル イングリッシュブレッド

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・中近東、中央ヨーロッパの独特な製法のパンを学ぶ。
- ・イーストの働きを学ぶ。
- ・手仕込みによる製パン3原則（温度、時間、計量）に基づき、グルテンの出し方、生地の扱いを学ぶ。
- ・デモンストレーションをよく見て、製パンにおける（ミキシング、フロアタイム、パンチ）の見極めを学ぶ。
- ・薄力粉を多く混ぜたパンの、生地の扱い、ベーグルの茹でてから、手早く焼き上げる作業を学ぶ。
- ・練習生地を使い、当日つくるパンの練習を行う。
- ・分割の仕方、丸め方、成形の仕方、焼成の仕方を学ぶ。
- ・スリップベルトを使用した、直火焼きの作業を学ぶ。
- ・パンを茹でてから、お湯をきり、焼き上げる作業を学ぶ。
- ・デモンストレーションをよく見て、製パンにおける工程（分割、ベンチタイム、成形、最終発酵、焼成）を学ぶ。

ポイント

- ・生地の手仕込みの仕方。
- ・生地の仕込み上がりを見極め。
- ・仕込み水の設定を、手際よく行うコツとその理論。
- ・ベーグルの生地は、焼成前に茹でるのでしっかりとグルテンを出すこと。
- ・フィンガーテストの理論と、生地の見極め方。
- ・ピタパンを、空洞に焼き上げる理論と成形の要領。
- ・秤の使い方、生地の丸め方、成形の仕方。
- ・ベンチタイムの見極め、焼成するタイミングの見極め。
- ・ベーグルを茹でること、注意点。
- ・ピタパンの独特な成形のポイント。
- ・ケープインを防ぐ、型入りのパンのオープンからの出し方。

教育到達点

- ・手仕込みのコツ、生地の見極めかたを理解する。
- ・水温の設定のコツを理解する。
- ・グルテンの出し方を知る。
- ・発酵の見極め方を理解する。
- ・生地の発酵の見極め方を理解する。
- ・各工程のポイントを理解する。
- ・オープンの基本的な操作および応用を理解する。

評価の目安と方法

- ・示された内容を理解し、それに従って作業できる。
- ・実習ノートの記入、および期末試験の結果より総合的に評価する。
- ・ピタパン…しっかりときれいに、空洞が開いていること。
- ・ベーグル…こんがりときつねに色に焼き上がり、内層はきめが細かく、もっちりとした食感。
- ・イングリッシュブレッド…しっかりと茶色の焼き色がついていて、溶かしバターで仕上げている。

持ち物に関する注意事項

- ・秤：使い方を理解し、常に清潔に保ちながら使用する。
- ・イングリッシュ型：成形後使うが、焼成後、しっかりと掃除してかたずけること。
- ・スリップベルト：ピタパンを直置きして焼成するため、充分注意して移動、オープンに入れること。
- ・イングリッシュ型：焼成後、丁寧に清掃してかたずけること。

専門実習

36

教育内容	
献立	
専門実習3・4	ピタパン／ベーグル イングリッシュブレッド

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	実習課担当職員	実習課担当職員

目的

- ・中近東、中央ヨーロッパの独特な製法のパンの作り方を理解したうえで、実践する。
- ・イーストの働きを作業を通じて観察する。
- ・グルテンを出す仕込み、生地扱い方を理解し、実践する。
- ・製パンにおける工程(ミキシング、フロアタイム、パンチ)の見極めを行う。
- ・薄力粉を添加した生地扱い、ベーグルの茹でてから、手早く焼き上げる製法を理解し、実践する。
- ・練習生地を使い、当日つくりあげていくパンの練習生地を行う。
- ・分割の仕方、丸め方、成形の仕方、焼成の仕方を理解し、実践する。
- ・スライダーを使用した、直火焼きの仕方理解し、実践する。
- ・パンを茹でてから、お湯を切り、焼き上げる作業を理解し、実践する。
- ・製パンにおける工程(分割、ベンチタイム、成形、最終発酵、焼成)を実践する。

ポイント

- ・師範の手仕込みの仕方をよくみて学ぶこと。
- ・生地の仕込み上がりの見極めを、理論を交えて覚えること。
- ・仕込み水の設定を、手際よく行うコツを理論を交えて覚えること。
- ・ベーグルの生地は、茹でてから焼き上げるためグルテンをしっかりただすことを覚える。
- ・フィンガーテストの理論を理解し、生地の見極めを行う。
- ・ピタパンを空洞に焼き上げる理論と、成形の要領を覚えること。
- ・秤の使い方、生地の丸め方、成形の仕方。
- ・ベンチタイムの見極め、焼成するタイミングの見極め。
- ・ベーグルを茹でる時の注意点。
- ・焼成時の切り返しなど、オープンの使い方。
- ・焼成時の仕上げ方。

教育到達点

- ・手仕込みのコツ、生地の見極め方を覚える。
- ・水温の設定が手際よくできること。
- ・グルテンの出しかたを覚えること。
- ・発酵の見極めを覚えること。
- ・ポイントを押さえ、各作業ができる。
- ・生地の発酵の見極めが適切にできる。
- ・生地にダメージを与えず、丁寧に生地をのせること。
- ・基本的なオープンの扱いおよび、応用ができること。

評価の目安と方法

- ・指示どおり生地を仕込むことができる。
- ・水の計量の仕方が指示どおりできた。
- ・すりあわせる、こねる、たたきつけるの動作がしっかりとできていること。
- ・フィンガーテストを適切に行えること。
- ・練習生地を使い、当日製造するパンのシミュレーションが行えること。
- ・示された内容を理解し、それに従って作業できる。
- ・実習ノートの記入、および期末試験の結果より総合的に評価する。

持ち物に関する注意事項

- ・実習台の上面：パン生地は台の上で仕込み上げるので、衛生的でなければならない。
- ・秤：使い方を理解し、常に清潔に保ちながら使用する。
- ・スライダー：ピタパンを直置きして焼成するため、充分注意して、移動、オープンに入れること。
- ・イングリッシュ型：焼成後、丁寧に清掃してかたづけすること。

献立名
Bagel ベーグル

番号	分量
36	5人分

材料・調味料	使用量	
farine(カメリア)	300	g
sucre	15	g
sel	6	g
produit blanc	9	g
yeast(生)	6	g
eau	180	ml
ボイル用のお湯 (ケトリング)		
eau	1	L
sirop de malt	30	g

材料・調味料	使用量	

献立名
English Bread イングリッシュ ブレッド

番号	分量
36	5人分

材料・調味料	使用量	
hard flour(カメリア)	250	g
sugar	9	g
salt	5	g
yeast(fresh)	2.5	g
instant dry yeast	2	g
whole egg	8	g
butter unsalted	15	g
milk	50	ml
water(yeast,water含む)	120	ml

材料・調味料	使用量	

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	マロン シャランテ デリス フロマージュ フランボワーズ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ 季節の食材を使用した現代菓子を学ぶ。コニャクというリキュールの原材料を勉強する。ケーキの構成を考えそれぞれの生地を知る。デギゼというフランス語を学ぶ。
- ・ ドーム型で作るフレッシュチーズムースケーキの構成を学ぶ。ピュッフェパーティーなどで供されるアントルメ菓子を学ぶ。パータボンブの意味を知る。パータボンブとフランボワーズの乳化を学ぶ。
- ・ ムースマロンを仕込む際の生クリーム of 固さの調整を知る。マロンデギゼのチョコレート2種の特徴と知る。パータグラッセの特徴を理解する。様々な生地を使い味と食感に変化を持たせムース類との調和マロンの味や風味を引き出すケーキを知る。ココアパウダーを使ったデコレーションを知る。
- ・ ドーム型の方のはずし方を知る。パレットナイフで模様を付ける技術を知る。ピストレーの原理と使い方を知る。

ポイント

- ・ ビスキュイジョコンドを仕込む際は卵、アーモンドパウダー、粉糖、トレモリンをしっかりと混ぜること。アングレースの分離には気を付けて仕込むこと。ブラウニーの焼きすぎには注意すること。マロンデギゼの意味を理解して栗の形に作れていること。
- ・ パータボンブを仕込む際には卵に熱を付けすぎるとスクランブルエッグになってしまうので熱をつけるときは45～50度ぐらいで熱をつけて立てること。パータボンブとフランボワーズピューレはハンドミキサーを使いしっかりと乳化させる。組み立てる際はバランスに気を付けて組み立てをする。
- ・ マロンムースの生クリームは泡立て過ぎないようにする。
- ※クリームが固くなってしまう口どけが悪くなってしまうので、仕込んだケーキは急速冷凍に入れて固めた後でないと型から外せない無理して外さないようにする。パータグラッセ、植物油を使っておりテンパリング（チョコレートの調温）が必要がないチョコレートすぐに固まるので気を付けて使う。
- ・ ドーム型を外す際は水道水のお湯を使って外す。温度が低すぎると外す際にすぐに型にくっついてしまい外せない。ピストレーを打つ時はチョコレートは茶漉しで細かいダマを取り除き詰まらないようにセッティングする。
- ・ 使用後は吹き出し口が固くならないようにオープン付近に置いたり工夫する必要がある。

教育到達点

- ・ パバコアで仕込むアングレースは分離させないように仕込むことができる。ブラウニーを焦がさないように焼くことができる。コニャクの原料を理解している。マロンデギゼの意味を理解して作ることができる。
- ・ パータボンブの熱の付け方を理解して仕込むことができる。パータボンブとフランボワーズピューレがしっかりと乳化している。ムースの仕込みで量がデモンストレーションと同じくらい取れている。
- ・ マロンムースの生クリームの調整ができる。仕込んだケーキを急速冷凍で固める意味が分かる。パーグラッセの成分と使用方法が理解できている。
- ・ ドーム型を綺麗に外すことができる。生クリームで模様を付ける際にパレットナイフの使い方と塗り方がわかる。ピストレーの意味と綺麗に打つやり方を理解して使用できる。ピストレーしたときの白と黒のコントラストが出るようにできる。

評価の目安と方法

- ・ マロンムースの仕込みがしっかりと手順通りに行え量もデモンストレーションと同じにとれている。パータグラッセの成分を質問しても答えられる。
- ・ ドーム型を綺麗に外すことができる。ピストレーを綺麗に打つことができる。仕上げの断面図のバランスが綺麗になっていること。
- ・ 実習ノートの記入。作業工程、仕上げを時間内に終わらせる。

持ち物に関する注意事項

- ・ 刷毛：刷毛を使った後は手の平で刷毛の根元を広げ洗剤を使って洗わないと乾いた後バリバリになり刷毛が折れる。
- ・ ピストレー：噴霧器で細かいパーツが多いのでなくさないように洗うこと。本体もチョコレートのカスが付いていると不衛生なのでしっかりと拭いておく。

専門実習

37

教育内容	
献立	
専門実習3・4	マロン シャランテ デリス フロマージュ フランボワーズ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	実習課担当職員	実習課担当職員

目的

- ・ビスキュイジョコンド生地を使用したチョコレート模様のバンドの製法、焼成を学ぶ。ブラウニー生地の作り方。ババロアコニャックの仕込み方を学ぶ。マロンデギゼの仕込み方と形の整え方を知る
- ・パートシュクレダマンドの仕込みと成形の仕方を覚える。パータポンプを加えるクレモーフランボワーズの製法。フロマージュブランとパータポンプの製法と生地の詰め方。
- ・ムースマロンの仕込み方と流し方。型からの外し方を学ぶ。ガスバーナーの使い方。デコレーションの方法を学ぶ
- ・ドーム型の外し方を学ぶ。生クリームを使いドーム型にナッペする方法とパレットナイフの使い方。チョコレート噴霧器の使用方法和掛け方を学ぶ。

ポイント

- ・ケーキの土台となるジョコンド生地とブラウニー生地を8角セルクルにセットする（表面にデコールシュガーを振ること）ババロアコニャックのアングレースと生クリームの合わせ方に気を付ける。マロンデギゼは合わせた後、栗の形に綺麗に整えて冷蔵庫で冷やす。
- ・アーモンド入りパートシュクレの仕込み方 生地の伸ばし方。パータポンプの作り方＝卵黄に熱いシロップを加え湯煎で立てながら火を入れていく。熱い内にふやかしたゼラチンを加え溶かす。粗熱を取りフロマージュブランと半立て生クリームを少量加えよくなじませてから残りの生クリームを加え全体滑らかに混ぜ型に流し込む。
- ・ムースマロンは生クリームが固いと流した際に固すぎて綺麗にならないので固さに気を付ける。仕上げ＝ココアパウダーを少量ふりかけ手の平でアクセントをつけ表面が柔らかくならないうちにナパージュでグラセして仕上げる。
- ・仕上げにシャンティーを薄く塗り放射状にパレットナイフで模様を入れる。一度冷やしてからピストレーでチョコレートを斜めに吹き付けてアクセントをつける。

教育到達点

- ・ジョコンド生地の応用 チョコラッペを削りのせて焼成バンドにカットしてデコールシュガーを振ったものを使用しないとチョコがセルクルについて模様がとれる。ブラウニーとババロアの組み立てが綺麗にできて、午後のムースが綺麗に入れられるようにできている。マロンデギゼの作り方を理解し綺麗に形を整えることができる。
- ・センターに入れるクレモーフランボワーズが分離することなくできること。パータポンプの火の入れ方とフマージュの合わせ方が綺麗にできて、量がデモと同じ量が取れる。
- ・マロンムースがセルクルの高さまで仕込めること。仕上げのデコレーションがマロンデギゼを生かしたデコレーションになっている。
- ・ドームのデムレが綺麗でシャンティーの模様が正確なこと。ピストレーが綺麗に掛り白黒のラインができていて。断面が綺麗に組み立てられていること。

評価の目安と方法

- ・8角セルクルにシュミゼする際にバンドがセルクルより5mm低いこと。ジョコンド生地の模様が綺麗に上がっている。マロンデギゼの形が綺麗なこと。
- ・パータポンプがしっかりとできていること。ドーム型いっぱいクリームができていること。クレモーフランボワーズがしっかりと乳化しているかをみる。
- ・表面のココアパウダーのアクセントが程よくナパージュが綺麗に掛けてへこんでいないこと。デコレーションがマロンデギゼを生かした仕上がりになっており購買意欲が出る仕上げになっている。
- ・ピストレーの使い方を理解して綺麗にピストレがかかっている。断面のクレモーフランボワーズが中央にあり傾いていないこと。
- ・実習ノートの記入。作業工程、仕上げを時間内に終わらせる。

持ち物に関する注意事項

- ・8角セルクル：角に生地が入りづらいのでパレットナイフなどを上手く使い生地を綺麗にシュミゼするようにする。
- ・ドーム型：落としたりするとへこんで綺麗なドーム型にならないので落とさないように十分に気を付ける。
- ・ハンドミキサー：コードなどがコンロに近いと焦げてしまうので注意して仕込む。
- ・刷毛：刷毛を使った後は手の平で刷毛の根元を広げ洗剤を使って洗わないと乾いた後バリバリになり刷毛が折れる。
- ・ピストレー：噴霧器で細かいパーツが多いのでなくさないように洗うこと。
本体もチョコレートのカスが付いていると不衛生なのでしっかりと拭いておく。

献立名

Marron Charentais

マロン シャランテ

番号

37

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Biscuit joconde		
œufs	65	g
amandes en poudre	50	g
sucre glace	40	g
trimoline	5	g
farine	15	g
beurre fondu	10	g
blancs d' œufs	43	g
sucre semoule	8	g
Brownies		
couverture (64%)	63	g
beurre	63	g
sucre semoule	63	g
sel	0.5	g
œufs entiers	63	g
farine	13	g
B.P.	0.6	g
vanille essence	1	ml
Bavarois cognac		
lait	88	ml
sucre semoule	21	g
jaunes d' œufs	25	g
feuille de gelatine	3	g
cognac	9	ml
crème fouettée 38%	88	g
marron	50	g

材料・調味料	使用量	
Mousse au marron		
marron purée	125	g
crème 45%	50	ml
feuille de gelatine	3	g
crème patissiere	50	g
cognac	7	ml
crème fouettée 38%	75	g
Marron degiser		
pâte de marron	75	g
beurre	3	g
rhum	3	ml
pâte à glacer	200	g
chocolat au lait	80	g
Finition		
miroir neutre	適量	
poudre de cacao	適量	
盛付見本		

Dèlice Fromage Frambois

デリス フロマージュ フランボワーズ

37

5人分

材料・調味料	使用量	
Mousse fromage blanc		
fromage blanc	136	g
sucre semoule	40	g
eau	14	ml
jaunes d' œufs	22	g
feuille de gelatine	5.2	g
crème fouettée 38%	152	g
cremeux framboise		
pulp de framboise	83	ml
jaunes d' œufs	25	g
œufs	32	g
sucre semoule	21	g
feuille de gelatine	2	g
beurre	32	g
Pâte sucre aux amandes		
farine	75	g
beurre	50	g
sel	0.8	g
sucre glace	15	g
poudre d'amandes	10	g
œufs	15	g
framboise pèpin	30	g
genoise φ 15cm×1cm	1	p

材料・調味料	使用量	
Imbiber sirop		
sirop Be30°	45	ml
eau de vie framboise	18	ml
Finition		
crème 40%	40	g
sucre semoule	3	g
pistolet chocolat rouge	適量	
framboise	5	p
d'or	適量	
盛付見本		

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	コンヴェルサシオン モーン トルテ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・コンベルサシオンの由来を知る。フィユタージュの取り扱い方。一度使用した生地を使う理由を知る。グラスロワイヤルの作り方と使用方法特性を知る。
 - ・ケシの実を使ったオーストリアのお菓子を学ぶ。モーンマッセで使用するケシの実とクルミをミンチマシーンにかける方法を知る。ガナッシュオレンジを使ったマスケの方法を知る。
 - ・フィユタージュの細かいネットが正確に掛けられている。
 - ・モーントルテの仕上げ方を見る。コンフィチュールフランボワーズの調整の仕方を知る
- ※パイピングの基本技術をしる。文字の書き方と模様を書き方の動かし方。パイピングデザイン紙の上に透明なOPPシートをのせ下に透けるデザインをなぞって、線書きする。

ポイント

- ・生地は一度使用した残りの2番生地が適している。新しい生地は浮き過ぎ中に空洞ができるため。グラスロワイヤルは生地の表面に薄く塗り焼成するが、グラスロワイヤルが乾かない内にネットを行なう。その後、乾かしてから焼くことがポイント。柔らかいままだと焦げて綺麗に焼き上がらない。
 - ・ケシの実とクルミはあらかじめ軽くローストしミンチマシーンに掛けてケシの実の風味を出す。油が出やすい生地なので型の周りにはクッキングペーパーで型紙を作りそこに流すこと。ガナッシュを作る際に転化糖を使うのはしっかりと乳化して分離を抑えるためである。
 - ・会話を意味するネットが正確で変形していないこと。
 - ・コンフィチュールの調整が緩いと綺麗な渦巻き状に絞れない。
- ※パイピングで使うチョコレートを使い方と配合。サラダ油で固さを調整し使用しやすくする。

教育到達点

- ・フィユタージュの2番生地の性質を理解してグルテンを抑えながら作業ができる。グラスロワイヤルの固さの調整ができる。グラスロワイヤルの性質を理解して取扱いができる。
 - ・ケシの実とクルミをミンチマシーンにかける意味を理解している。ガナッシュに転化糖を入れる意味を理解する。全体の仕上げのマスケが綺麗にできる。
 - ・ネットが正確で食する時会話の意味もあるサクサク、パリパリ感がある。
 - ・コンフィチュールの固さの調整が分かる。
- ※コルネの作り方。先端の切り方（太くしない）。コルネの力の入れ方引っぱり方を理解する。

評価の目安と方法

- ・フィユタージュの2番生地の性質を理解して作業ができていることを確認する。グラスロワイヤルの特徴を理解して保管や使い方をしっかりと行っている。コンベルサシオンの意味を理解している。
 - ・ガナッシュに転化糖を入れている意味を質問しても答えられる。モーントルテの国の名前を質問しても答えられる。
 - ・伝統菓子の意味を理解して味わうことができる。
 - ・表面のフランボワーズコンフィチュールが綺麗な渦巻きに絞り終わっていること。
- ※パイピングの文字やデザインが切れずにチョコレートを垂らしながら絞れること。
・実習ノートの記入。作業工程、仕上げを時間内に終わらせる

持ち物に関する注意事項

- ・コンベルサシオン型：濡れたままで置いておくと錆びてしまうので乾いたタオルでしっかりと拭いておく。
- ・パイカッター：パイやクッキー生地をカットするときに使う。
- ・波刃：洗う際に手を切る生徒が多いので取扱いには注意する。
- ・ハサミ：コルネの先端を切る時はハサミの根元を使って切ると綺麗に切れる。
- ・カード：練習で絞ったチョコを綺麗にとる時に使う。

専門実習

38

教育内容	
献立	
専門実習3・4	コンヴェルサシオン モーントルテ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	実習課担当職員	実習課担当職員

目的

- ・フィユタージュ2番生地を使った型敷きのやり方を学ぶ。クレームダイヤモンドの作り方を学ぶ。グラスロワイヤルの作り方を学ぶ。コンベルサシオンの組み立て方と焼成方法を知る。
 - ・モーンマッセの作り方、焼成方法を学ぶ。ガナッシュオレンジの作り方を学ぶ。ガナッシュの塗り方を学ぶ。
 - ・フィユタージュの細かいネットが正確に掛けられている。
 - ・モーントルテの仕上げ方を知る。
- ※基本技術パイピングを練習する。デザインや文字を書ける。

ポイント

- ・フィユタージュは1.5mmと薄く延ばし使用するため取り扱う際は手早く作業を行うこと。型に敷く生地と上のバンドと分けて使用するときそれぞれ冷蔵庫から出して使用する。グラスロワイヤルが乾かない内にネットを行なう。その後暫く置いてグラスロワイヤルの表面が乾いてから焼成する。柔らかいままだと表面が焦げる。
 - ・モーンマッセ。バターと粉糖、塩は十分にすり合わせる。卵黄、グランマニエを徐々に加える。粉類は一緒にふるい、丁寧に合わせる。しっかりとしたメレンゲを作り最後にさっくりと加え混ぜ合わせる。ガナッシュを作る時は生クリームをしっかりと温めて加えること。
 - ・会話を意味するネットが正確で変形になっていないこと。
 - ・モーントルテの仕上げは中央から外に渦巻きに絞る。
- ※基本技術のパイピングは就職すると頻繁に使う技術なのでチョコレートの固さを調整しコルネに詰めること。

教育到達点

- ・生地が扱いはづらくなるまえに作業が終わる。グラスロワイヤルの仕込みの時しっかりと固さの調整ができること。
 - ・モーンマッセ生地のメレンゲがしっかりと立てられること。生地を合せる際に手際よくまぜ量が減らない。ガナッシュを使ったマスクが綺麗に出できる。
 - ・ネットが正確で食する時、会話の意味もあるサクサクバリバリ感がある。
 - ・モーントルテの仕上げの絞りが綺麗に絞れる。
- ※基本技術のパイピングで文字・模様が綺麗に書けること。コルネの先端の切り方を太くしない。コルネの力の入れ方、引っ張り方を理解する。

評価の目安と方法

- ・フィユタージュ生地がべとつく前に作業が終わっている。中のクリームとまわりのフィユタージュに火が入りグラスロワイヤルがこんがり焼けて表面の模様が綺麗に格子模様になっていること。
 - ・モーンマッセの生地の焼き上がりがデモンストレーションと同じ高さで上がっている。ガナッシュが綺麗に塗れていること。
 - ・伝統菓子の意味を理解して味わうことができる。
 - ・モーントルテの仕上がりがデモと同じようにできている。
- ※パイピングが綺麗に書けているかを確認する。
- ・実習ノートの記入。作業工程、仕上げを時間内に終わらせる。

持ち物に関する注意事項

- ・コンベルサシオン型：濡れたままで置いておくと錆びてしまうので乾いたタオルでしっかりと拭いておく。
- ・パイカッター：パイやクッキー生地をカットするときに使う。
- ・波刃：洗う際に手を切る生徒が多いので取扱いには注意する。
- ・ハサミ：コルネの先端を切る時はハサミの根元を使って切ると綺麗に切れる。
- ・カード：練習で絞ったチョコを綺麗にとる時に使う。

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	ポロネーズ アグリユーム

時間数		授業の方法	担当者名
1回	2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ 銘菓ポロネーズの歴史を知る。ブリオッシュ生地を知る。水温、バターを入れるタイミングを学ぶ。焼成方法とブリオッシュアテートの意味を知る。
- ・ Agrume(アグリユーム) = 柑橘類を使った現代菓子を学ぶ。チョコレートと柑橘類の相性を知る。センターに入れるジャムとペクチンの働き、煮詰め方を学ぶ。パナラムースを使った絞りりと固さを学ぶ。
- ・ ポロネーズのシロップで使うローリエの効果を知る。イタリアンメレンゲの性質とシロップを入れるタイミングを知る。イタリアンメレンゲの焼き色の付け方を学ぶ。仕上げの方法を学ぶ。
- ・ ピストレーの原理と使い方を学ぶ。ピストレーで使うチョコレートの配合と調整の仕方を学ぶ。飾り付けの仕方と綺麗なデコレーションの色合いを学ぶ。

ポイント

- ・ ブリオッシュ生地はバター以外の材料を冷たい状態にして仕込まないと油脂が入っていかず表面に油脂分が出てしまうので気を付けて仕込むこと。成形までの工程を時間と状態を確認しながら仕込みをしないと上手に膨らまない。
- ・ クリームブリュレショコラはセンターに入れるのでしっかりと焼き上げること。コンフィチュールに入れるペクチンは単独で入れるとダメになるのでグラニュー糖としっかり混ぜて使う。パートサブレは粉類加えてから混ぜすぎるとグルテンが過ぎてしまうので気を付ける。パナラムースは仕込み終わった後は氷水でしっかりと冷やさないと絞れない。
- ・ 西洋料理などにも使うローリエは臭味やえぐみを取りシロップ自体をスッキリさせてくれる効果がある。イタリアンメレンゲはしっかりとメレンゲを立てた状態で119 ~ 121℃まで温めたシロップを入れる。パレットナイフによる塗り方のテクニクをよく見る。飾り付けはアンジェリカ、ドレンチェリーを綺麗に配置しないと美しく見えないので気を付ける。
- ・ 午前中に冷凍に入れた本体をピストレー（噴霧器）で吹き付ける。冷凍されていないと吹き付けた際に綺麗に掛らない。立体的な形なので噴霧器を動かしながら掛けること。

教育到達点

- ・ ブリオッシュに入れる水温の割り出しを理解して仕込むことができる。バター以外の材料を冷やすことを理解する。でき上がりの生地の温度が高すぎないように仕込める。成形までの工程をしっかりと理解している。
- ・ コンフィチュールアグリユーム、クリームブリュレショコラ等の各パーツの制作、組み立て、クリームヴァニューの絞り方でケーキ全体のフォームを作ることができる。
- ・ ポロネーズのシロップをしっかりと香りを出して作ることができる。ポロネーズのパレットナイフの動かし方と絞り方がデモンストレーションと同じようにできる。
- ・ ピストレーの原理を理解してアグリユーム本体に綺麗に吹き付けることができる。

評価の目安と方法

- ・ ブリオッシュが均一の大きさに焼けていること。デモと同じような焼き色に焼けている。
- ・ ケーキの仕上げ前の組み立てがしっかりとできている。クリームヴァニューの絞りが綺麗に絞れている。
- ・ イタリアンメレンゲでのマスク、しぼりが綺麗にできていること。焼き色がデモと同じようになるように焼けている。
- ・ ピストレーの使い方を質問しても答えられる。均一にピストレーがかかっているかを見る。中央にコンフィチュールアグリユームが綺麗にデコレーションしてあること。
- ・ 実習ノートの記入。作業工程、仕上げを時間内に終わらせる。

持ち物に関する注意事項

- ・ ブリオッシュ型：ギザギザの淵に生地がこびりつきやすいので竹串等使い綺麗にする。
- ・ 温度計：生地の温度 水温を計ったりするのに使う。
- ・ セルクル：強い衝撃を与えると変形してしまうので取扱いには注意する。
- ・ パレットナイフ：ブリオッシュ生地にうまく被膜する際に使用する。
- ・ ピストレー：噴霧器で細かいパーツが多いのでなくさないように洗うこと。

専門実習

39

教育内容	
献立	
専門実習3・4	ポロネーズ アグリユーム

回数	時間数	授業の方法	担当者名
1回	6時間	実習課担当職員	実習課担当職員

目的

- ・ サブレオランジュの仕込み方を学ぶ。プリオッシュ生地の仕込み方を学ぶ。
- ・ 土台となるアーモンドを使用したパートサブレの作り方。柑橘類のジャムの煮方を学ぶ。チョコレートブリュレの仕込み方と焼成方法。バニラムースのアングレースの炊き方と生クリームとの合わせ方。バニラムースの絞り方を学ぶ。
- ・ ポロネーズの仕上げで使うシロップの作り方を学ぶ。イタリアンメレンゲの仕込み方を学ぶ。パレットナイフの使い方と絞り方を学ぶ。仕上げ方法を学ぶ。
- ・ アグリユームのピストレーの打ち方を学ぶ。デコレーションを学ぶ。

ポイント

- ・ パートサブレオランジュは仕込み後は一度冷やしてから延すこと。生地の発酵とガス抜き後の急冷による分割と成形の方法。プリオッシュアテートの形をしっかりと見ておくこと。
- ・ 柑橘類のジャムに入れるフルーツは細かすぎないようにする。チョコレートブリュレは湯煎焼きなのでオープンに入れる際の水温に気を付ける。バニラムースに使う生クリームの固さに気を付ける。バニラムースは絞る時はしっかりと氷水で冷やしてから絞る。
- ・ 焼き上げたプリオッシュの生地の中身をくり抜きクリームを詰める方法を知る。イタリアンメレンゲを使った被膜の方法。パレットナイフを使い片手で組み立てたサブレオランジュの縁に沿ってポロネーズを指で動かしながら塗っていく。
- ・ 午前中に組み立てたアグリユームにピストレーを吹き付ける際に飛び散らないようにダンボールで囲いを作って飛び散らないようにする。デコレーションはコンフィチュールアグリユームとカールチョコとシンプルなので配置に気を付ける。

教育到達点

- ・ プリオッシュの焼成前の生地がしっかりと浮いている。焼成後の形が崩れていない。
- ・ コンフィチュールの固さを理解している。チョコレートブリュレをしっかりと焼き上げないといけないことを理解している。バニラムースの固さが分かる。綺麗に絞れる。各パーツの組み立てがしっかりとできている。
- ・ ポロネーズのシロップの仕込みができるようになる。全体の組み立てを理解して綺麗に組み立てることができる。イタリアンメレンゲのマスク、絞りが綺麗にできる。
- ・ ピストレーの使い方を覚える。

評価の目安と方法

- ・ プリオッシュが均一の大きさに焼けていること。
- ・ アグリユームの各パーツの組み立てを理解して組み立てていること。バニラムースの絞りが綺麗なこと。
- ・ イタリアンメレンゲでマスク、デコレーションしたものが均一に焼き上がっている。
- ・ ピストレーが均一に噴霧されていること。中央にコンフィチュールアグリユームが綺麗にデコレーションされていること。
- ・ 実習ノートの記入。作業工程、仕上げを時間内に終わらせる。

持ち物に関する注意事項

- ・ プリオッシュ型：ギザギザの淵に生地がこびりつきやすいので竹串等使い綺麗にする。
- ・ 温度計：生地の温度 水温を計ったりするのに使う。
- ・ セルクル：強い衝撃を与えると変形してしまうので取扱いには注意する。
- ・ パレットナイフ：プリオッシュ生地にうまく被膜する際に使用する。
- ・ ピストレー：噴霧器で細かいパーツが多いのでなくさないように洗うこと。

献立名
<h1>Polonaise</h1> <p>ポロネーズ</p>

番号	分量
<h1>39</h1>	5人分

材料・調味料	使用量	
Pâte sablée d'orange		
beurre	30	g
sucre glace	25	g
œufs entiers	13	g
zeste d' orange	6	g
poudre d' amandes	5	g
farine	50	g
levure chimique	2	g
crème patisserie	170	g
crème 45%	30	ml
mix fruits	15	g
kirsch	10	g
Brioche		
farine(カメラリア)	128	g
farine(パリジェンヌ)	80	g
levure(インスタントドライ)	7.2	g
sel	4	g
sucre(上白糖)	21	g
œufs	77	g
poudre de lait	10	g
eau	71	ml
beurre	104	g

材料・調味料	使用量	
Meringue italienne		
blancs d' œufs	3	p
sucre granule	200	g
eau	70	ml
jus de citron	10	ml
Finition		
amandes effile	20	p
sucre glace	適量	
Sirop		
eau	125	ml
sucre granule	25	g
citron(スライス)	1	枚
jus d' orange fraich	13	ml
feuille de laurier	1 / 2	g
kirsch	10	ml
盛付見本		

献立名
Agrume アグリユーム

番号	分量
39	5人分

材料・調味料	使用量	
pâte sablée		
beurre	43	g
sucre semoule	20	g
sel	適量	
sucre vanille	適量	
œufs	6	g
farine	43	g
amandes en poudre	8	g
Confiture agrume		
orange	2/3	p
pamplemousse	2/3	p
sucre semoule	125	g
pectine HM	5	g
jus de citron	5	ml
Crème brûler chocolat		
crème 40%	90	ml
lait	90	ml
jaunes d' œufs	45	g
sucre semoule	30	g
chocolat noir	72	g
Imbiber sirop		
sirop Be17°	50	ml
grand-marnier	2	ml
jus d' orange	70	ml
zeste d' oarng	1 / 2	p

材料・調味料	使用量	
Mousse vanille		
lait	120	g
gousse de vanilla	2 / 3	p
zeste d' oange	1 / 2	p
jaunes d' œufs	36	g
sucre semoule	40	g
feuille de gelatine	4	g
crème 40%	90	ml
Finition		
pistolet chocolat	適量	
pamplemousse segment (レッド)	3	p
orange segment	3	p
confiture agrume		
décor chocolat blanc (カール)		
盛付見本		

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	ブリオッシュ メープル ロール

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ フランスノルマンディー地方発祥のブリオッシュを学ぶ。
- ・ 油脂の配合の多いパンの工程、扱いを学ぶ。
- ・ イーストの働きを知る。
- ・ 手仕込み、ミキサーによる製パン3原則（温度、時間、計量）に基づき、グルテンの出し方、生地の扱いを学ぶ。
- ・ デモンストレーションを見て、製パンにおける工程（ミキシング、フロアタイム、パンチ）の見極めを学ぶ。
- ・ 生地にかスタークリーム、メープルクリームを包み込み、折り込む作業を学ぶ。
- ・ 練習生地を使い、当日製造するパンの練習を行う。
- ・ 分割の仕方、丸め方、成形の仕方、焼成の仕方を学ぶ。
- ・ ブリオッシュの生地の独特な成形を学ぶ。
- ・ カスタークリーム、メープルクリームを包み、折り込んだ生地の成形を学ぶ。
- ・ デモンストレーションをよく見て、製パンにける工程（分割、ベンチタイム、成形、最終発酵、焼成）を学ぶ。

ポイント

- ・ 生地の手仕込みの仕方。
- ・ 生地のミキサーを使用した仕込み方。
- ・ 生地の仕込み上がりを見極め。
- ・ ブリオッシュの生地は、温度を上げぬよう仕込むため、粉等の材料を冷やしておくことが重要である。
- ・ フィンガーテストの理論と、生地の見極め方。
- ・ 冷やした油脂の多い生地の丸め方、成形の仕方。
- ・ ベンチタイムの見極め、焼成するタイミングの見極め。
- ・ オープンの特性。

教育到達点

- ・ 手仕込みのコツ、生地の見極め方を理解する。
- ・ ミキサーを使用した仕込みの注意点、生地の見極め方を理解する。
- ・ 発酵の見極め方を理解する。
- ・ 冷やした生地に、カスタークリーム、メープルクリームを包み、折り込む製法を理解する。
- ・ 生地の発酵の見極め方を理解すること。
- ・ 油脂の配合の多い生地の手早い扱いを理解する。
- ・ オープンの基本的な操作を理解し、応用も行えること。

評価の目安と方法

- ・ 示された内容を理解し、それに従って作業できる。
- ・ 実習ノートの記入、および期末試験の結果より総合的に評価する。
- ・ ブリオッシュ。ブリオッシュアテート…塗り玉が丁寧に塗られ、きれいな茶色の焼き上がり。頭と土台のバランスがよく、焼きあがっている。
- ・ カスタートルネード…カスタークリームが折り込まれ、層になっている。きつね色の焼き上がり。
- ・ メープルロール…塗り玉が丁寧に塗られ、こんがり茶色の焼き色がついている。メープルクリームの層がでている。

持ち物に関する注意事項

- ・ ミキサー：使用法に充分注意して作業すること。使用後は、丁寧に清掃すること。
- ・ バイローラー：生地を切らぬよう、充分注意して作業すること。ローラーに手をはさまぬよう注意して作業すること。
- ・ ブリオッシュ型：ブリオッシュの生地の成形に使用するため、焼成後、油をよく落とし、掃除をすること。

専門実習

40

教育内容	
献立	
専門実習3・4	ブリオッシュ メープル ロール

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	実習課担当職員	実習課担当職員

目的

- ・油脂の多いパンの工程扱いを理解したうえで、実践する。
- ・イーストの働きを作業を通じて観察する。
- ・製パンにおける工程(ミキシング、フロアタイム、パンチ)の見極めを行う。
- ・生地にかスタークリーム、メープルクリームを包み、折り込む作業を理解したうえで、実践する。
- ・練習生地を使い、当日製造するパンの練習を行う。
- ・分割の仕方、丸め方、成形の仕方、焼成の仕方を理解し、実践する。
- ・油脂の配合の多い生地の手早い扱いを覚える。
- ・秤の使い方、手粉の使い方を覚える。
- ・製パンにおける工程(分割、ベンチタイム、成形、最終発酵、焼成)を実践する。
- ・カスタークリーム、メープルクリームを折り込んだ生地の成形を理解し、実践する。

ポイント

- ・師範の手仕込みの仕方をよく見て学ぶこと。
- ・生地の仕込み上がりの見極めを、理論を交えて覚えること。
- ・ミキサーを使用した仕込みを理解したうえで、実践すること。
- ・ブリオッシュの生地は生地の温度を上げぬよう仕込むため、材料等を冷やしておくこと。
- ・フィンガーテストの理論を理解し、生地の見極めを行う。
- ・生地の丸め方、成形の仕方。
- ・ベンチタイムの見極め、焼成するタイミングの見極め。
- ・焼成時の切り返しなど、オープンの使い方。
- ・焼成時の仕上げ方、卵の塗り方。

教育到達点

- ・手仕込みのコツ、生地の見極め方を覚える。
- ・ミキサーを使用した仕込みのコツ、生地の見極め方を覚える。
- ・グルテンの出し方を覚えること。
- ・発酵の見極めを覚えること。
- ・冷やした生地に、カスタークリーム、メープルクリームを包み、折り込む製法を理解したうえで、実践すること。
- ・ポイントを押さえ、各作業ができる。
- ・生地の発酵の見極めが適切にできる。
- ・生地を切らず、丁寧に成形ができる。
- ・卵を生地にダメージを与えず丁寧に塗れる。
- ・基本的なオープンの扱いができ、応用ができる。

評価の目安と方法

- ・指示どおり、生地を仕込むことができる
- ・すりあわせる、こねる、たたきつけるの動作がしっかりとできていこと。
- ・ミキサーを使用が指示どおり、怪我に注意して作業できること。
- ・フィンガーテストを適切に行えること。
- ・練習生地を使った生地の分割、丸め、当日作る、パンの成形ができること。
- ・示された内容を理解し、それに従って作業できる。
- ・実習ノートの記入、および期末試験の結果より総合的に評価する。

持ち物に関する注意事項

- ・ミキサー：使用方法に充分注意して作業し、使用后、丁寧に掃除を行うこと。
- ・パイローラー：生地を切らぬよう充分注意して作業すること。ローラーにてをはさまぬよう注意して作業すること。
- ・ブリオッシュ型：ブリオッシュの成形に使用するため、油をよく落とし、丁寧に清掃してしまうこと。

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	ショコラ グルマンディーズ エンガディナー ヌス トルテ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・数種類のチョコレートによるお菓子の構成を学ぶ。それぞれのガナッシュの乳化方法を学ぶ。
- ・スイスの銘菓エンガディナーヌストルテを学ぶ。ヨーロッパの地域、地方に存在するお菓子を知ることはお菓子の原点となる基礎を学ぶことであり、その知識とともに技術の取得にも繋がる。
- ・ミルクチョコレートによるEventail(エヴァンタイユ)=扇形の「フリル」の作り方と温度を学ぶ。

ポイント

- ・モワルー生地チョコレートは温度が低いと固まってしまうので、55～60℃にし卵黄を加える。ガナッシュは温度が高すぎるとバターが溶け、低すぎるとバターがなじまないのので35～40℃にする。
- ・タルト生地は小麦粉のグルテンが出てしまうと食感が損なわれるので、グルテンを出さないようにさっくりと混ぜ合わせる。
- ・エンガディナータイクの仕込みとフォンサージュの仕方。エンガディナーマッセの製法と焼成。
- ・エヴァンタイユを作る際の、チョコレートやブラックの温度管理。

教育到達点

- ・チョコレートの性質を理解し、モワルー生地を均一な状態に焼き上げることができる。
- ・タルト生地を仕込む際、小麦粉を加えてからさっくりと合わせることができる。
- ・エンガディナータイクをフォンサージュする際、底とフタで厚みが異なる。その理由や手順を理解していること。エンガディナーマッセの煮詰め具合を温度だけでなく、状態でも把握していること。
- ・ミルクチョコレートの温度による状態変化を理解している。ブラックを温める理由や、三角ペラの動かし方を理解している。

評価の目安と方法

- ・示した内容を理解し、それに従って作業手順ができる。
- ・実習ノートの記入。作業工程、焼成時間など時間内に終わらせる。

持ち物に関する注意事項

- ・L字パレット：天板に生地を流す際、天板の角まで生地が入り、厚さが平均になるようなL字パレットの動かし方。
- ・ガラス棒状温度計(金属ケース入り)：エンガディナーマッセを仕込む際に使用するが、割れやすいので注意する。
- ・L字パレット：ミルクチョコレートをブラックに薄く延す時のL字パレットの持ち方、動かし方。

専門実習

41

教育内容	
献立	
専門実習3・4	ショコラ グルマンディーズ エンガディナー ヌス トルテ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	実習課担当職員	実習課担当職員

目的

- ・ビスキュイモワルー生地作り、チョコレートを加えた生地にメレンゲを加え焼成する。
- ・サブレ生地の混ぜ方、合せ方、延ばし方、焼成。
- ・エンガディナータイクの製法とフォンサージュについて学ぶ。・上に被せたタイクの表面への模様を入れ方を学ぶ。
- ・オーブンの操作に慣れ、程よく焼き上げる。
- ・ブラックにミルクチョコレートを薄く延し、三角ペラを使って扇形になるよう削りとり、チョコレートの飾りを作る。
- ・金箔を使った高級感のあるケーキの仕上げをする。

ポイント

- ・サブレ生地は延ばしてカードル(レクタングル)サイズにカットして焼成する。モアルー生地のチョコレートの温度は55～60℃にして卵黄を加える。温度が低いと固まる。ガナッシュは35～40℃にしてハンドミキサーで空気を入れながら柔らかいバターを加えていく。ガナッシュキャラメルが焦がし方は色合いを良く見て生クリームを加えていく。
- ・エンガディナータイクの作り方。バターを練り、柔らかくしてグラニュー糖、塩を加え良くすり混ぜる。卵黄を徐々に加え良く混ぜ、小麦粉を加え、しっかりと冷やす。タルト型の底に5mmの厚さに敷き込む。
- ・エンガディナーマッセの作り方。グラニュー糖を110℃まで煮詰め生クリーム、蜂蜜、バターを加える。この色付きと硬さの目安をしっかりと教える。この中にナッツ類を加えて一度大理石で熱を取る。これをタルトの中に詰め、上から3mmの厚さの生地を蓋をする。めん棒の使い方、生地の延ばし方が重要である。
- ・チョコレートエヴァンターユに使用するブラックの温度、ミルクチョコレートの温度に充分気をつける。エヴァンターユを削る三角ペラの持ち方、角度、力の入れ具合など十分に指導する。

教育到達点

- ・サブレノワゼットは全体を織りなすケーキの土台であり、さっくりとした切れ味と食感を醸し出すように仕込みと焼き上げができる。ガナッシュに使用するチョコレートの種類による味の変化の特徴を理解する
- ・タイクをフォンサージュする際、上下の厚さが違うのでその厚さにフォンサージュできること。キャラメル火の入れ具合は色と濃度で判断する。
- ・エヴァンターユが、溶けたり割れたりせず扇形になっている。ケーキのサイズが揃い、きれいに飾り付けられている。

評価の目安と方法

- ・カードルサイズによるケーキ全体の仕上げになるので、サブレ生地が正確にカットされ、焼成できていること。
- ・フォンサージュがきれいにできていること。タイクの表面の焼き色、裏側に穴があき、キャラメルがにじみ出していないこと。模様がはっきりとし美しいこと。食感(ナッツ類)が程良く火がしっかりと通り、キャラメルがだれてこないこと。
- ・サブレ、ビスキュイ、2種のガナッシュの断面が綺麗に出ている。食感がまるやかでサクサクしている。
- ・実習台の上が常にきれいな状態で作業できている。

持ち物に関する注意事項

- ・カードル(レクタングル)：長方形のワク(レクタングル)を使用。ワクの中で仕込み 仕上がったものをカットする。
- ・三角ペラ：綺麗なエヴァンターユができる角度と動かし方の理解。

献立名

Chocolat gourmandise

ショコラ グルマンディーズ

番号

分量

41

5人分

材料・調味料	使用量	
Pâte sable noisette		
beurre	65	g
sel	1.2	g
sucre glace	22	g
farine	60	g
fecule	12	g
poudre de noisette	18	g
Biscuit melleux		
couverture(manjari)(64%)	112	g
beurre	58	g
jaunes d' œufs	54	g
blancs d' œufs	106	g
sucre granule	58	g
farine	18	g
Sirop de framboise		
sirop Be17°	30	ml
purée de framboise	30	ml
eau de vie framboise	5	ml
Ganache		
crème 45%	100	ml
trimoline	5	g
cacao masse	10	g
couverture(acarigua)(70%)	50	g
beurre pommade	10	g
crème fouettée 35%	70	g
feuille de gelatine	2	g

材料・調味料	使用量	
Pâte bombe		
crème fouette (35%)	20	g
feuille de gelatine	2	g
Ganache caramel		
sucre granule	10	g
crème 45%	20	g
beurre pommade	10	g
couverture(Dulcey)(35%)	55	g
crème fouettée 35%	60	g
feuille de gelatine	2	g
Èventails de chocolat au lait		
chocolat au lait	110	g
Finition		
sucre glace	少量	
framboise (@1.5p)	15	p
d'or	少量	
盛付見本		

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	タルト オフィグ タルト マング エ アナナ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ シュトロイゼルを使用したタルトの焼き方と仕上げ方。フランスでは一般的な食材であるルバーブについて学ぶ。コンフィチュールの製法、ペクチンについて学ぶ。冷凍イチジクのコンポートの製法について学ぶ。
- ・ フルーツタルトの考察。それぞれの生地のお組み合わせ構成を考える。アバレイユの製法、焼成法を学ぶ。
- ・ シュトロイゼルを用いることで食感にアクセントができることを学ぶ。オーブンを操作し、程よい焼き色に焼き上げる。
- ・ マンゴーとパイナップルのカットの仕方を学ぶ。艶のあるナパージュのかけ方。ライムの皮を使った仕上げを学ぶ。

ポイント

- ・ シュトロイゼルは全体を合せて目の粗い裏ごしを通して一度冷凍してから使用する。コンフィチュールを仕込む際にレモン汁を加える。イチジクが煮崩れないように、オーブンを使って熱を入れる。
- ・ パートシュクレを空焼きする際、最後にドレをして3分ほど焼成する。クレームパティシエールの炊き加減。
- ・ 冷凍したシュトロイゼルをタルトの上に乗せる際、表面にまんべんなく散らすようにする。
- ・ 大きさを揃えたフルーツカット。ナパージュの温度と加える水の量。ライムの皮の削り方。

教育到達点

- ・ ショトロイゼルを一度冷凍してから使用する理由を理解している。ペクチンの作用について理解している。オーブンをを使ったコンポートの製法を理解している。
- ・ なぜドレをするのかを理解している。クレームパティシエールの炊きあがりの状態を見極められる。
- ・ 作業手順を理解していること。オーブンの操作方法を理解していること。
- ・ ナパージュの性質を理解し、加える水の量の見当がつくこと。

評価の目安と方法

- ・ 示した内容を理解し、それに従って作業手順ができる。
- ・ 実習ノートの記入。作業工程、焼成時間など時間内に終わらせる。

持ち物に関する注意事項

- ・ 手鍋、オーブン：手鍋ごとオーブンに入れるので火傷に注意する。
- ・ ベティナイフ：フルーツカットの際用いるが、必ず研いでおくこと。カットするフルーツにより、ナイフの持ち方が異なるので注意する。

専門実習

42

教育内容	
献立	
専門実習3・4	タルト オ フィグ タルト マング エ アナナ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	実習課担当職員	実習課担当職員

目的

- ・パートシュクレやクレームダイヤモンドといった製菓の基本となる仕込みを繰り返し行うことで、その製法や注意事項を習得する。フランス菓子でよく用いられるルバーブのコンフィチュールの仕込みとその使い方を学ぶ。
- ・パートシュクレのフォンサージュを再度行うことで、生地や麵棒を扱うコツを習得する。ドレによるタルトの防水を行う。ピューレを加えたクレームブリュレ（アパレイユ）の仕込みを行う。
- ・オープンの操作に慣れ、程よい焼き色に焼き上げる。酸味のあるルバーブコンフィチュール、イチジクの赤ワイン煮の味を知り、その組み合わせについて考察する。
- ・トロピカルなブリュレとマンゴーリキュールのクレームパティシエールとフレッシュフルーツを使用した味のバランスを考える。艶があるナパージュのかけ方を実践し、見た目にも美しい仕上げを行う。

ポイント

- ・パートシュクレの作り方とフォンサージュ。コンフィチュールのルバーブはグラニュー糖を加え煮くずれるまで火を入れレモン汁を加え冷やす。いちじくには十分に赤ワインがしみるようにしてオープンで熱を入れる。
- ・アパレイユの作り方と焼成具合。クレームパティシエールの炊き加減。
- ・オープンに入れ少し表面が色づくまで焼いて熱いうちに粉糖をふる。
- ・ナパージュヌートルの水分量と煮方に注意してやわらかめに煮溶かした状態でフルーツ類に艶を出す。ライムの皮は薄く剥き千切りにして表面にデコレーションする。

教育到達点

- ・パートシュクレ、クレームダイヤモンドの製法が頭に入っており、手際よく仕込むことができる。いちじくの赤ワイン煮を手順通りに仕込むことができる。
- ・しっかりとドレで防水ができていること。パティシエールの製法を覚えており、失敗なく仕込めること。
- ・手順通りに作業を進め、タルトを焼き上げることができる。
- ・示された通りにフルーツカット、仕上げを行うことができる。

評価の目安と方法

- ・タルトの土台となるパートシュクレ、クレームダイヤモンドがしっかりでき上がっている。その上にのせるいちじくの赤ワイン煮に火が入っている。
- ・アパレイユが入ってもタルトの防水が完璧で壊れないこと。パティシエールの炊きあがりに艶があること。
- ・カットした断面が綺麗で、いちじくに赤ワインがしみている。
- ・カットした時断面が綺麗で、アパレイユがたるんでこないこと。ライムのジュリアンの散らし方、マンゴーのデコレーションが綺麗なこと。マンゴーの飾りがドーム状に盛り上がり、ナパージュに艶があること。

持ち物に関する注意事項

- ・φ14cmタルト型：フォンサージュは隅々までしっかりと生地を入れる。
- ・φ14cmタルト型：底が抜けないので、取出し方に注意。
- ・φ21cmタルト型：取り出しは底を上げ、フチを外し、底のプレートにパレットナイフを差し回転させながら取り出す。

献立名

Tarte aux figue

タルト オ フィグ

番号

42

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
pâte sucre		
beurre fermentation	44	g
sucre glace	22.4	g
sel	0.8	g
T.P.T.	14.4	g
œufs	16	g
farine	64	g
confiture de rhubarbe		
rhubarb(冷凍)	80	g
sucre semoule	40	g
jus de citron	4	ml
crème d' amandes		
beurre	35	g
T.P.T.	68	g
œufs	29	g
vanilla sucre	6.8	g
figue(冷凍)	6	p
vin rouge	50	ml
sucre semoule	30	g

材料・調味料	使用量	
Streusel		
beurre	36	g
fleur de sel	0.27	g
sucre cassonade	36	g
poudre d' amande	36	g
farine	36	g
poudre de cannell	0.63	g
sucre glace	少量	
盛付見本		

献立名

Tarte mangue et Ananas

タルト マング エ アナナ

番号

42

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Pâte sucre		
beurre fermentation	74	g
sucres glace	38	g
sel	1.4	g
T.P.T	24	g
œufs	27	g
farine	108	g
appareille		
crème45%	135	ml
lait	165	ml
mangue purée	64	ml
passion purée	9	ml
coconut purée	5	ml
jaunes d' œufs	108	g
œufs	54	g
sucres	50	g
Crème pâtissière mangue		
lait	81	ml
jaune d' œuf	30	g
sucres	22.5	g
poudre à crème	7.5	g
feuille de gelatin	2.5	g
crème45%	120	ml
mangue liqueur	7.5	ml

材料・調味料	使用量	
Imbiber		
sirop Be17°	30	ml
mangue liqueur	10	ml
Finition		
nappage nutre	少量	
zest de citron vert	少量	
mangue	1/2	p
ananas	1/9	p
盛付見本		

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	アマンド オ ショコラ ボンボン オ ショコラ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・コンフィズリーとしてのショコラボンボンを学ぶ。
- ・アーモンドを用いたチョコレートボンボン的一种を学ぶ。
- ・ガナッシュの製法、リキュールごとに異なる仕上げを学ぶ。
- ・チョコレートのテンパリングの方法。Couverture chocolat(クーヴェルチュールショコラ)について学ぶ。
- ・チョコレートの歴史、カカオ樹について、チョコレートの製法について。
- ・クーベルチュールのテンパリング3法 {タブレ法、水冷法、フレーク(種付け)法} の理解と復習。なぜブルームが出てしまうのかを学ぶ。チョコレートフォークを使ったトランペの仕方を学ぶ。チョコレートの成分、チョコレートのテンパリング(調温)その種類と方法。ガナッシュショコラを用いたショコラトリフの種類と製法を学ぶ。

ポイント

- ・砂糖のシロップ→結晶化→キャラメルという状態変化。アマンドショコラを仕込む際の作業手順。
- ・ガナッシュを作るとき、日持ちさせる為に2度沸かす。ガナッシュの味に深みを出すためにチョコレートを2種類使用する。
- ・チョコレートは非常に繊細であるため、テンパリングの技術を習得することは難しい。チョコレートの性質、チョコレートの温度、作業室の温度、テンパリングの重要性、取り扱う注意点が大切である。

教育到達点

- ・砂糖の性質を学び、再結晶させてからキャラメルにする方法を理解していること。
- ・ガナッシュの仕込みの手順と、乳化について理解していること。
- ・テンパリングの温度を正確に理解し、その状態を見きわめることができる。トランペの方法を理解し、必要な道具や作業環境を整えることができる。

評価の目安と方法

- ・示した内容を理解し、それに従って作業手順ができる。
- ・示した内容を理解し、実習ノートに記入できている。

持ち物に関する注意事項

- ・銅ボールによりショコラを被膜するため、雑味が出ないように酸化銅と酸の反応を利用した洗浄を行う。
- ・牛刀：テンパリングしたチョコレートをマール台に薄く広げ、それを牛刀で削り、コポーを作る。この時の牛刀の角度や動かし方に注意する。

専門実習

43

教育内容	
献立	
専門実習3・4	アマンド オ ショコラ ボンボン オ ショコラ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	実習課担当職員	実習課担当職員

目的

- ・アーモンドキャラメリゼ(糖がけアーモンド)の方法、カラメルの色合いとアーモンドの中心まで火を入れる方法。アーモンドにからめるチョコレート被膜の方法、仕上げ方。
- ・クーベルチュールのテンパリングの理解と実践。なめらかなガナッシュにテンパリングしたチョコレートを被膜し、その食感を学ぶ。

ポイント

- ・鍋にグラニュー糖、水を入れ106℃まで煮詰める。乾燥した皮付アーモンドを加えスパチュールでかき混ぜながら煮詰めると糖液が白く結晶してくる。更に焙り続けると砂糖は溶けてアメ状に成ってくる。アーモンドがはぜ始めたら火を止めバターを入れて混ぜ、ベーキングシートを敷いた大理石の上にあけ、一粒ずつ離して冷やす。これを銅ボールに入れテンパリングしたチョコレートを少量づつ上からたらし、かき混ぜながらアーモンドのまわりにチョコレートを被覆して行く。仕上げにココアパウダーや粉砂糖を全体にまぶして仕上げる。それぞれの行程をしっかりと正確に確認しながら作業する。
- ・ガナッシュは2種類のクーベルチュールを合せて味に深みだす。生クリームは2度沸騰させ殺菌する。これをチョコレートに注ぎしっかりと乳化させる。ガナッシュにそれぞれのリキュール類を加え温度を落とし、それぞれの形に絞り出す。
- ・クーベルチュールは正確にテンパリングして固まったガナッシュに薄く被膜し、更にトランペしてそれぞれ種類ごとに仕上げをする。

教育到達点

- ・アーモンドキャラメリゼで火がしっかり入っていること。まわりに被膜するショコラが割った時、しっかり掛っていること。
- ・ガナッシュを手順通りに仕込み、リキュールごとに異なる絞り方を間違えずに作業すること。
- ・リキュールごとに異なる仕上げを間違えずにできていること。作業中、実習台がチョコレートで汚れることなく、常に衛生的に作業できていること。

評価の目安と方法

- ・再結晶化した砂糖が残らずに、すべてカラメルになっているか。アーモンドの火の入り具合による食感とショコラの被膜状態。
- ・ガナッシュが分離せず、なめらかな状態になっているか。どのガナッシュに何のリキュールが入っているか、誰が見ても分かるように、わかりやすく、きれいに並べられている。
- ・ボンボンに被膜されたショコラが艶があり、薄くしっかり固まり食した時、すぐにガナッシュを感じる。チョコスプレーやコポーはまんべんなく、まぶしてあること。

持ち物に関する注意事項

- ・銅ボールは使用前、レモン汁と塩で磨いておく。使用後も緑青が出ないように磨いておく。
- ・ショコラのトランペはチョコレートフォークを使用するため、着いたショコラは時々拭き取りながら作業する。

献立名

Amande au chocolat

アマンド オ ショコラ

番号

43

分量

5人分

材料・調味料

使用量

材料・調味料	使用量
eau	17 ml
sucre semoule	50 g
gousse de vanille	1/4 p
amandes	100 g
beurre	5 g
couverture au lait	20 g
cacao en poudre	適量

材料・調味料

使用量

盛付見本

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	パン オ ミエール/パン オ レ オ マロン パン オ ノワ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ 栗入り、はちみつ入りのテーブルロールを学ぶ。
- ・ イーストの働きを知る。
- ・ 手仕込みによる製パン3原則（温度、時間、計量）に基づき、グルテンの出し方、生地扱いを学ぶ。
- ・ デモンストレーションを見て、製パンにおける工程（ミキシング、フロアタイム、パンチ）の見極めを学ぶ。
- ・ 栗を均等に混ぜるコツを学ぶ。
- ・ 練習生地を使い、当日製造するパンを練習する。
- ・ 分割の仕方、丸め方、成形の仕方、焼成の仕方を学ぶ。
- ・ 秤の使い方、手粉の使い方を学ぶ。
- ・ 栗入りの生地の、見た目の良い成形を学ぶ。
- ・ デモンストレーションをよく見て、製パンにおける工程（分割、ベンチタイム、成形、最終発酵、焼成）を学ぶ。
- ・ クルミ入りパンの見た目良い、クーブの入れ方を学ぶ。

ポイント

- ・ 生地の手仕込みの仕方。
- ・ 生地の仕込み上がりを見極め。
- ・ 仕込み水の設定を手際よく行うコツとその理論。
- ・ パンオレ・オ・マロンの生地は、水気の多い栗を多く練りこむため、強めのグルテンを出すこと。
- ・ フィンガーテストの理論と、生地の見極め方。
- ・ 秤の使い方、生地の丸め方、成形の仕方。
- ・ ベンチタイムの見極め、焼成するタイミングの見極め。
- ・ クーブナイフを使い、見た目良いクーブを入れる要領を学ぶ。
- ・ オープンの特性。

教育到達点

- ・ 手仕込みのコツ、生地の見極め方を理解する。
- ・ グルテンの出し方を理解する。
- ・ 発酵の見極め方を理解する。
- ・ 生地に、栗、クルミを均等に混ぜるコツを知る。
- ・ 生地の発酵の見極め方を理解する。
- ・ クーブを入れる、目的、理由を理解する。
- ・ オープンの基本的な操作を理解する。

評価の目安と方法

- ・ 示された内容を理解し、それに従って作業できる。
- ・ 実習ノートの記入、および期末試験の結果より総合的に評価する。
- ・ パン オ ミエール…塗り玉が丁寧に塗られ、黄金色の焼き上がり。カットが2つ入れてあり、きのこのような形に焼き上がる。
- ・ パン オ レ オ マロン…栗を焦がさぬよう、ほんのり焼き色がつく程度に焼き上げる。クーブをハサミで1本入れる。
- ・ フォンデュ…丸みを帯びた、おしり形の焼き上がり。ライ麦が軽くふっっており、軽く茶色い焼き色がついている。
- ・ パン ド ノア…先をとがらせて、バケツ成形した生地に葉っぱをイメージしたクーブを入れ仕上げてある。

持ち物に関する注意事項

- ・ 秤：使い方を理解し、常に清潔に保ちながら使用する。
- ・ スリップベルト：直火焼きに使用するため充分注意して作業し、怪我のないようにすること。
- ・ クーブナイフ：細かいクーブをいれていくため、手に怪我をしないように注意する。

専門実習

44

教育内容	
献立	
専門実習3・4	パン オミエール／パン オレオ マロン パン オノワ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	実習課担当職員	実習課担当職員

目的

- ・ 粟入り、はちみつ入りのテーブルロールの仕込みを学び、実践する。
- ・ イースト働きを、作業を通じて観察する。
- ・ グルテンを出す仕込み、生地扱いを学び実践する。
- ・ 製パンにおける工程（ミキシング、フロアタイム、パンチ）の見極めを行う。
- ・ 粟を均等に混ぜるコツを学び、実践する。
- ・ 練習生地を使い、当日製造するパンの練習をする。
- ・ 分割の仕方、丸め方、成形の仕方、焼成の仕方を理解し、実践する。
- ・ 秤の使い方、うち粉の打ち方を覚える。粟入りのパンの、見た目の良い成形を学び実践する。
- ・ 製パンにおける工程（分割、ベンチタイム、成形、最終発酵、焼成）を実践する。
- ・ クルミ入りパンの見た目よいクーブの入れ方を学び、実践する。

ポイント

- ・ 師範の手仕込みの仕方をよく見て学ぶこと。
- ・ 生地の仕込み上がりの見極めを、理論を交えて覚えること。
- ・ パンオレ・オ・マロンの生地は水気が多い粟を練りこむため、強めのグルテンを出すことを覚えること。
- ・ 仕込み水の設定を、手際よく行うコツを理論を交えて覚えること。
- ・ フィンガーテストの理論を理解し、生地の見極めを行う。
- ・ 秤の使い方、生地の丸め方、成形の仕方。
- ・ ベンチタイムの見極め、焼成するタイミングの見極め。
- ・ 各パンの、生地のしめ方、扱い方。
- ・ 焼成時のクーブの入れ方、スリップベルトの使い方。
- ・ 焼成時の仕上げ方、クーブの入れ方。

教育到達点

- ・ 手仕込みのコツ、生地の見極め方を覚える。
- ・ 水温の設定が、手際よくできること。
- ・ グルテンの出し方を覚えること。
- ・ 発酵の見極めを覚えること。
- ・ ポイントを押さえ、各作業ができる。
- ・ 生地の発酵の見極めが適切にできる。
- ・ 打ち粉を、うまく使える。
- ・ 卵を生地にダメージを与えず丁寧に塗れる。
- ・ 基本的なオープン扱いができ、応用できる。

評価の目安と方法

- ・ 指示どおり生地を仕込むことができた。
- ・ 水の計量が指示どおりできた。
- ・ すり合わせる、こねる、たたきつけるの動作がしっかりとできていること。
- ・ フィンガーテストを適切に行えること。
- ・ 練習生地を使った生地の分割、丸め、成形ができること。
- ・ 示された内容を理解し、それに従って作業できる。
- ・ 実習ノートの記入、および期末試験の結果より総合的に評価する。

持ち物に関する注意事項

- ・ 実習台の上面：パン生地は台の上で仕込み上げるので、衛生的でなければならない。
- ・ クーブナイフ：細かい作業に気を付け、怪我のないよう作業すること。
- ・ スリップベルト：直火焼き時に使用するが、手早い作業をするため、怪我に注意して作業する。

献立名
Pain au miel パン オ ミエール

番号	分量
44	5人分

材料・調味料	使用量	
farine (カメリア)	200	g
lait	100	ml
crème (40%)	50	ml
sucre granule	16	g
sel	4	g
lait en poudre	6	g
levure (生)	5	g
beurre (無塩)	16	g
miel	14	g

材料・調味料	使用量	

献立名
Pain aux Noix パン オ ノワ

番号	分量
44	5人分

材料・調味料	使用量	
farine T45(カメリア)	150	g
farine T45(スーパーキング)	120	g
farine seigle	30	g
sucre(上白糖)	3	g
sel(食塩)	4.5	g
sirop de malt	3	g
levure(生)	9	g
beurre	6	g
lait	60	g
eau	120 ~ 130	ml
noix	50	g

材料・調味料	使用量	

専門実習理論

45

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	タルト フランボワーズ オ マロン ストロベリー ショート ケーキ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・メレンゲを主体としたしっとり感のあるケーキ作り。
- ・麺棒の使い方は大変難しく幾度となくフォンサージュ(型敷き)を学ぶ必要がある。
- ・1人1台ショートケーキをすることにより、知識や技術の向上を図る。クリスマスの時期にこれをあえて取り上げ、これまでの再確認をする。
- ・卓上ミキサーを用いたメレンゲフランセーズの仕込み方を学ぶ。メレンゲの気泡をつぶさない粉類の合わせ方を学ぶ。
- ・クリスマスはケーキ屋がもっとも忙しい時期である。1人1台クリスマスケーキをすることで大変さを学び、現在の自分の実力を知る。

ポイント

- ・生地に対して前後の端をすべてローリングしないようにして向きを変え、延して斜めローリングすることによって生地は丸く広がる。
- ・ジェノワーズ(スポンジ)生地の注意点。全卵の起泡性、粉の合わせ方、バターの合わせ方。
- ・卓上ミキサーでメレンゲを作る時の、ミキシングスピードの変化の仕方。グラニュー糖を加えるタイミング。メレンゲに粉類を加える際、混ぜすぎないようにする。
- ・ジェノワーズを正確にスライスする。クレームシャンティーは用途に適した固さで使い、作業中状態が悪くならないように氷水にあてる。

教育到達点

- ・フォンサージュの手順、ピケの必要性、空焼きの仕方について理解していること。
- ・麺棒をどう使えば、生地が丸く延せるのかを理解できていること。
- ・ジェノワーズの仕込み方とそのポイントを覚えていること。
- ・グラニュー糖を加えるタイミングや、その見極め方を理解していること。
- ・ジェノワーズのスライスの仕方を学び、正確にスライスするポイントを理解していること。クレームシャンティーの用途に適した固さを理解していること。

評価の目安と方法

- ・示した内容を理解し、それに従って作業手順ができる。
- ・実習ノートの記入。作業工程、焼成時間など時間内に終わらせる。

持ち物に関する注意事項

- ・ペティナイフ：均一な厚さにスライスするためには、しっかりと研いであること。
- ・麺棒(小)：サブレのフォンサージュの際の使い方。
- ・全卵を泡立てる際のボールやホイッパーは適したサイズのものを使用すること。
- ・クレームシャンティーを泡立てる際、ボールとホイッパーを強く当ててしまうと、黒い斑点が出てしまうので注意する。

専門実習

45

教育内容	
献立	
専門実習3・4	タルト フランボワーズ オ マロン ストロベリー ショート ケーキ

時間数		授業の方法	担当者名
1回	6時間	実習課担当職員	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・ ノワゼット入りのパートサブレの作り方、延ばし方、型敷きを学ぶ。 ・ これまで様々なお菓子を習い、作ってたが一人でスポンジケーキを仕込み、焼き上げ、スライスしてイチゴをはさみシャンティエを塗りデコレーションをする。一連の作業を通じ、個々に自分自身の製品を作り上げることは技術の向上を知る上でも大変意義がある。 ・ アパレイユの作り方＝卵黄をほぐしメレンゲと軽く合せ粉類を加え、しっかりと合せる。合せ方の順番とコツを学ぶ。 ・ 1人1台ショートケーキを仕上げることで、自分の仕事に責任を持ち、最後までやり遂げる達成感を味わう。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・ サブレ生地はバター、粉砂糖、塩を白く成るまですり合せる。徐々に卵を加え最後に粉類を加え全体をまとめる。良く冷やした後タルト型に生地を敷く。 ・ ジェノワーズ(スポンジ)生地の注意点。全卵、グラニュー糖を良く混ぜ、約40℃まで湯煎で温め、これを泡立てる。泡立てた生地を上からたらしリボン状に折り重なるように生地の後が残る程度まで泡立てる。 ・ 底にはフランボワーズのジャムを薄く塗り、アパレイユ1/2量を広げ入れマロンを全体に散らし入れる。上から残りのアパレイユをかぶせるように入れ、粗刻みのノワゼットを表面全体に振り掛け、さらに粉砂糖をふって焼成する。アパレイユのメレンゲはグラニュー糖を徐々に加えながら泡立て、しっかりしたメレンゲを作る。 ・ サンドする苺は2～3mm厚にスライスしておく。ジェノワーズを3枚にスライスしてシロップを打つ。生クリームと苺をサンドして全体をマスク(覆う)する。これまでの実習で行ったクリームの塗り方を再確認しながら1人1台のケーキを仕上げて行く。クレームシャンティエは生クリームにグラニュー糖を加え良く混ぜた後6～7分立てにして用途に応じて固さを調節する。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・ サブレ生地を手順通りに仕込むことができる。サブレ生地が冷たい内にフォンサーージュする。 ・ ジェノワーズを手順通りに仕込み、焼き上がりの状態を見きわめることができる。 ・ メレンゲが主体となるケーキなので焼き上がりがへこんでいないこと。カットした時マロンが底に沈んでいないこと。 ・ サンド後のマスクに日頃の練習の結果が出ていること。クリスマスオーナメントを使用し、デコレーションができること。

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> ・ タルト型に均一な厚さで生地が敷き込まれていること。 ・ ジェノワーズが平均的な高さに焼き上がり気泡が均一に入っている。 ・ ふっくらとした見た目とサクリした食感。 ・ 断面のサンド(ストロベリーとジェノワ、シャンティエ)が均一に重なっている。マスクしたクレームシャンティエの状態がよく、きれいに仕上がっている。デコレーションがクリスマスの雰囲気を醸し出している。

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・ φ21cmのタルト型：底が抜けるタルト型なので、中味を壊さないように取り扱う。 ・ 波刃ナイフ、ジェノワーズは横から回転させながら刃を入れ、一周して同じ厚さに3枚にスライスする。使用後の取扱いに注意。

献立名

Strawberry Short Cake

ストロベリー ショートケーキ

番号

45

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Pâte à genoise		
œufs	140	g
sucre semoule	82	g
glucose	12	g
farine	84	g
beurre	28	g
lait	14	ml
vanilla extra	少々	
Sirop		
sirop Bé17°	80	ml
kirsch	5	ml
Crème chantilly		
crème fraich45%	220	ml
crème fraich35%	30	ml
sucre semoule	25	g
Finition		
fraise	9	p
framboise	2	p
myrtille	6	p
pistache	5	p
X' mas plate	1	p
houx	1	p
chapelure de genoise	適量	
nappage miroire	適量	

材料・調味料	使用量	
盛付見本		

献立名

Tarte Framboise aux Marron

タルト フランボワーズ オ マロン

番号

分量

45

5人分

第一章

材料・調味料	使用量	
Pâte Sable Noisette		
beurre	60	g
sucre glace	40	g
sel	1	pince
œufs	20	g
farine	100	g
poudre de noisette	40	g
framboise confiture	50	g
marron hachée	100	g
Appareil		
blancs d' œufs	90	g
sucre semoule	65	g
jaunes d' œufs	70	g
farine	30	g
chapelure de biscuit	30	g
poudre de noisette	30	g
noisette hachée	30	g
Finition		
sucre glace	適量	

材料・調味料	使用量	
盛付見本		

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	ビュシュドノエル ツヴィーベルクーヘン

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・フランスのクリスマスケーキを学ぶ。クリスマスケーキも時代と共に変化し、元々フランスで作られていたロールスタイルのビュシュドノエルは現在、内容が様々な生地やクリーム、ムースに変化しより美味しく、より複雑に形は残しつつもより現代的へと進化し、またビュシュの他にも様々な型のケーキも作られている。
- ・スイス、ベルンのタマネギのタルトを学ぶ。お菓子は甘いものだけでなく塩味のタルトやtraiteur(トレトゥール・仕出し/惣菜)的な部門をそなえた店がフランスにはあり、出張パーティーにオードヴル的なものからお菓子までこなしている、一見全く別の分野のように思えるがそこには密接なつながりがある。もともとお菓子も料理の一部でありその延長線上にある。
- ・グラッサージュカラメル製の製法と掛け方を学ぶ。転写シートを使用した、飾り用チョコレートの作り方を学ぶ。プレートチョコレートや終などを用いたクリスマスらしさ溢れるデコレーションを学ぶ。
- ・タルトの詰め物にしっかりと火が入り、表面には美味しそうな焼き色がつく焼成方法を学ぶ。

ポイント

- ・ローマジパンを使用したフォンファルバラを白く焼き上げる。ダコワーズノワゼットの焼成方法。ケーキの構成を考慮し、順序良く仕込む。
- ・ブッタタイクの製法、小麦粉とベーキングパウダーをふるいその中に固めの冷たいバターを切り込み手ですり合わせる。
- ・フリュンクの炒め具合。
- ・グラッサージュのカラメルの色合いの見極め。チョコレートのテンパリングと転写シートにチョコレートをうすく均一に塗る。デコレーションのバランス。
- ・グッスとフリュンクを入れた後の焼成は、底がこげないようにするため下天する。

教育到達点

- ・フォンファルバラの仕込み方、焼成法を理解していること。ダンパーの意味を理解し、ダコワーズの焼成に適したオープン操作の仕方を理解していること。ケーキの構成に応じて、どのパーツを優先的に仕込むべきかを理解している。
- ・サブラーージュの手法を理解していること。
- ・砂糖の性質を理解し、再結晶化せずにカラメルを作る方法を理解していること。チョコレートのテンパリングの必要性とその方法を理解していること。
- ・トレトゥールとは何かを理解していること。表面に良い焼き色がつき、詰め物にも火が入るような焼成法を理解していること。

評価の目安と方法

- ・示した内容を理解し、それに従って作業手順ができる。
- ・実習ノートの記入。作業工程、焼成時間など時間内に終わらせる。

持ち物に関する注意事項

- ・L字パレット：天板に生地を入れる際、天板の角まで生地が入り、厚さが平均になるようなL字パレットの動かし方。
- ・パイ皿は底が取れないため、焼きあがったタルトを型から外す際、壊さないように注意する。

専門実習

46

教育内容	
献立	
専門実習3・4	ビュシュドノエル ツヴィーベルクーヘン

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	実習課担当職員	実習課担当職員

目的

- ・ローマジパンを使用した生地の仕込みと焼成を学ぶ。オーブンの操作を学び、それぞれの生地に適した焼成法を知る。
- ・ブッタタイクの製法やフォンサージュの仕方。トレトウルを知り、菓子屋の仕事の幅広さを学ぶ。
- ・グラスージュの製法とそのポイントを理解し、実践する。ロールケーキタイプではないビュシュドノエルの製法と味を知る。用意したグッズを使い、クリスマスケーキらしくデコレーションする。
- ・オーブンの操作に慣れ、全体に程よい焼き色がつく焼成法を覚える。

ポイント

- ・ケーキ全体を構成する生地とクーリジェリフル、クレームカラメルグラスージュを学ぶ。フォンファルバラのローマジパンは良くほぐし、しっかりしたメレンゲと合わせる。ダコワーズ生地の混ぜ方、焼成の仕方。クーリジェリフルは固まりにくいので先に仕込み冷凍する。クレームナチュールは先にクレームキュイットナチュールを仕込んでから他の食材と合わせる。
- ・ブッタタイクの製法、小麦粉とベーキングパウダーをふるいその中に固めの冷たいバターを切り込み手ですり合わせる。その中に全卵、牛乳、塩を合せたものを加え、軽く練り、冷やしタルトに型敷きする。これを空焼きして内側に卵を塗り、もう一度数分焼く。このことによってタルトは防水され水分の多い種を入れても柔らかくならない。タマネギはバターで透明な薄アメ色になるまで中火から弱火で炒める。炒め過ぎはコゲができ、苦味が出て量も少なく味も悪くなるので十分に注意する。
- ・グラスージュカラメルのキャラメリゼは先に水飴を煮溶かしその後グラニュー糖を徐々に加え溶かし程よいカラメル色になったら、熱くした生クリームを先に1/3加え、途中火をつけながら残りの生クリームを徐々に加え色合いと味をととのえる。仕上がりのバランス構成を見ながら飾りつけをする。
- ・空焼きをしたタルトにグッス、フリュンクを入れると溢れ出すぎりぎりの量になるので、こぼさないように注意しながらオーブンに入れる。焼きがあまりいと卵に火が入らないので、十分気を付ける。

教育到達点

- ・講義で示されたとおり生地を仕込み、オーブン操作を間違えずに焼成できていること。ケーキの構成を考え、順序良く作業できていること。
- ・タルトの空焼きとドレ後の火通り、再度、グッス、フリュンクを入れ焼成するため。その度合いが理解できていること。
- ・グラスージュカラメルの色が程良いこと。色が薄いと甘味が強く出る。クリスマスケーキのデコレーションになっている。
- ・講義で示された内容を理解し、タルトを焼成することができる。

評価の目安と方法

- ・タルト型に均一な厚さで生地が敷き込まれていること。
- ・ジェノワーズが平均的な高さに焼き上がり気泡が均一に入っている。
- ・ふっくらとした見た目とサクリした食感。
- ・断面のサンド（ストロベリーとジェノワ、シャンティエ）が均一に重なっている。マスケしたクレームシャンティエの状態がよく、きれいに仕上がっている。デコレーションがクリスマスの雰囲気を出している。
- ・全体を覆うグラスージュの色合い、グッズを使用したノエルのデザインに仕上がっていること。
- ・オニオンのソテー加減で甘味が出ていること。表面の焼き色がキツネ色に焼け、美味しいこと。カフェメニューとしての意識づけができていること。

持ち物に関する注意事項

- ・トヨ型（大、小）の取扱い。センターに入れるトヨ型小は大より長いので、途中で仕切りを入れ、トヨ型大の内側に入るようにする。
- ・パイ皿大はフォンサージュする時、ブッタタイクの生地を外側にそってカットした後、パイ皿のフチの内側ラインまでつまみ上げて、両手の指で模様を一周入れる。フチを高くしてフィリング類が上まで入るようにする。
- ・ガスバーナー：デムレする際、火加減に注意し、クレームナチュールが面している部分だけに当てる。

献立名

Bûche de Noël
ビッシュ ド ノエル

番号

46

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Fonds falbalas		
pâte d' amandes crue	83	g
farine	8.3	g
sucre semoule	8.3	g
eau	53	ml
blancs d' œufs	83	g
sucre semoule	22	g
Dacquoise noisette		
poudre de noisette	31	g
sucre glace	31	g
poudre de cannelle	0.5	g
blancs d' œufs	33	g
sucre roux	12	g
Coulis gélifie		
framboise (冷凍)	52	g
purée de fraise	85	g
purée de griotte	70	g
sucre semoule	35	g
feuille de gelatine	4	g
Crème cuite nature		
lait	200	ml
gousse de vanille	2/3	p
jaunes d' œufs	32	g
sucre semoule	60	g
farine de forte	16	g

材料・調味料	使用量	
Glaçage caramel		
glucose	42	g
sucre semoule	128	g
crème 45%	116	ml
eau	38	ml
nappage nutre	20	g
poudre de gelatine	6	g
eau	22	ml
Crème nature		
crème cuite nature	200	g
beurre	60	g
poire williams	10	ml
poire (can)	140	g
Finition		
chocolat (tempéage)	50	g
転写シート	1/4	p
プレート	1	p
houx	1	p
père Noël	1	p
meringue champignon	2	p
盛付見本		

献立名

Zwiebelkuchen
ツヴィーベルクーヘン

番号

46

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Butterteig		
beurre	70	g
œufs	1	p
lait	15	ml
sel	2.5	g
farine	140	g
B.P.	3.5	g
Guß		
crème 45%	120	ml
œufs	60	g
sel	2	g
Füllung		
oignon	400	g
beurre	40	g
jambon 又は bacon	100	g

材料・調味料	使用量	
盛付見本		

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	レ・ヴィエノワズリー／シュトーレン ダブルチーズ マフィン

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・発祥の地はオーストリアウィーンのヴィエノワズリーを学ぶ。
- ・折り込み生地を使った、成形のバリエーションを学ぶ。
- ・イースト働きの働きを知る。
- ・手仕込みによる、製パン3原則（温度、時間、計量）に基づき、生地の扱いを学ぶ。
- ・デモンストレーションを見て、製パンにおける工程（ミキシング、フロアタイム、パンチ）の見極めを学ぶ。
- ・ドイツの代表的なクリスマスのパンを学ぶ。
- ・マフィン生地の製法、要領を学ぶ。練習生地を使い、当日製造するパンの練習を行う。
- ・分割の仕方、丸め方、成形の仕方、焼成の仕方を学ぶ。
- ・ベンチタイムの見極め、焼成するタイミングの見極め。
- ・シュトーレンの、独特な成形、焼成を学ぶ。
- ・折り込み生地の、成形、焼成のコツを学ぶ。

ポイント

- ・生地の手仕込みの仕方。
- ・生地の仕込み上がりを見極め。
- ・シュトーレンの中種を使った独特な仕込み方。
- ・油脂を折り込んだ生地の手早い扱い。
- ・フィンガーテストの理論と、生地の見極め方。
- ・乳化の理論と、クリーミングの要領。
- ・秤の使い方、生地の丸め方、成形の仕方。
- ・ベンチタイムの見極め、焼成するタイミングの見極め。
- ・シュトーレンの生地の扱い方、焼成のコツ。
- ・オープンの特徴。

教育到達点

- ・手仕込みのコツ、生地の見極め方を理解する。
- ・グルテンの出し方を知る。
- ・発酵の見極め方を理解する。
- ・油脂を折り込んだ生地の扱いを覚える。
- ・乳化を理解する。
- ・生地の発酵の見極めを理解する。
- ・折り込み生地の扱いを理解する。
- ・オープンの基本的な操作を理解し、応用が行えること。

評価の目安と方法

- ・示された内容を理解し、それに従って作業できる。
- ・実習ノートの記入、および期末試験の結果より総合的に評価する。
- ・レ・ヴィエノワズリー
マーマレード&アップル…ともに生地をねじり、巻き、8の字に成形し、マーマレード、アップルスライスアーモンドがのっけていて、ナパージュで仕上げている。
- ・ダークチェリー&アプリコット…ともに生地のサイドをカットして重ね、淵をつくり、カスタードクリームを絞り、アプリコット、ダークチェリーがのっけている。ナパージュで仕上げている。
- ・ダブルチーズマフィン…あわい焼き色がつき、中心にチーズ入りクリームが絞っている。
- ・シュトーレン…成形時、生地を伸ばし折り段を付けた焼き上がり。濃いめの焼き色がついている。

持ち物に関する注意事項

- ・パイローラー：生地を伸ばす作業で使用するが、手を巻き込まぬよう注意して作業すること。

専門実習

47

教育内容	
献立	
専門実習3・4	レ ヴィエノワズリー／シュトーレン ダブル チーズ マフィン

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	実習課担当職員	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・折り込み生地を使った成形のバリエーションを理解したうえで実践する。 ・イーストの働きを、作業を通じて観察する。 ・製パンにおける工程(ミキシング、フロアタイム、パンチ)の見極めを行う。 ・マフィン生地の製法、要領を踏まえて仕込む。 ・練習生地を使い、当日製造するパンの練習を行う。 ・分割の仕方、丸め方、成形の仕方、焼成の仕方を理解し、実践する。 ・製パンにおける工程(分割、ベンチタイム、成形、焼成)を実践する。 ・油脂を折り込んだ生地の、カット、成形、焼成の仕方を理解し、実践する。 ・シュトーレンの生地の扱い、成形を理解し、実践する。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・師範の手仕込みの仕方をよくみて学ぶこと。生地の仕込み上がりを見極めを、理論を交えて覚えること。 ・シュトーレンの中種を使った独特な生地の仕込み方を覚えること。 ・フィンガーテストの理論を理解し、生地を見極めを行う。 ・乳化を意識して、マフィン生地を仕込む。 ・生地のカットの仕方、生地の丸め方、成形の仕方。 ・ベンチタイムの見極め、焼成するタイミングの見極める。 ・油脂を折り込んだ生地の扱い。 ・焼成時の切り返しなど、オーブンの使い方。 ・焼成時の仕上げ方、卵の塗り方。 ・ナパージュを使った仕上げ方。 ・シュトーレンの生地の扱い方。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・手仕込みのコツ、生地を見極め方を覚える。 ・グルテンの出し方を覚えること。 ・発酵の見極めを覚えること。 ・油脂を折り込んだ生地の扱いを覚えること。 ・乳化を意識した仕込みができること。 ・ポイントを押さえ、各作業ができる。 ・生地の発酵の見極めが適切にできる。 ・油脂を折り込んだ生地の扱いができる。 ・生地を切らず、丁寧に生地にあった成形ができる。 ・卵を丁寧にダメージを与えず丁寧に塗れる。 ・基本的なオーブンの扱いができ、応用できる。

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> ・指示どおり生地を仕込むことができる。 ・折り込み生地の扱いが指示どおりできた。 ・すり合わせる、こねる、たたきつけるの動作がしっかりとできていること。 ・フィンガーテストを適切に行えること。 ・練習生地を使った生地の、当日製造するパンの練習ができること。 ・示された内容を理解し、それに従って作業できる。 ・実習ノートの記入、および期末試験の結果より総合的に評価する。

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・パイローラー:生地を伸ばす作業で使用するが、手を巻き込まぬよう注意して作業しなければならない。

献立名
Stollen シュトーレン

番号	分量
47	5人分

材料・調味料	使用量	
weizenmehl(ローヌ)	125	g
hefe(生)	16.3	g
milch	65	g
vollei	45	g
würze	2.5	g
weißmehl(バイオレット)	125	g
marzipanrohmasse	40	g
eigelb	13	g
granulierter zucker	35	g
salz	5	g
butter	100	g
früchite	150	g
walnuß	30	p
marzipanrohmasse	50	g

材料・調味料	使用量	
※würze		
vanille zucker	100	g
kardamon	2	g
muskatnuß	2	g
Finition		
beurre clarifié (1班)	90	g
vanilla sugar	適量	

献立名
W Cheese Muffin ダブル チーズ マフィン

番号	分量
47	5人分

材料・調味料	使用量	
cake flour	200	g
baking powder	7	g
butter(有塩)	70	g
vanilla essence	適量	
sugar	100	g
whole eggs	60	g
milk	70	ml
sour cream	50	g
lemon juice	5	g

材料・調味料	使用量	
Cream		
sour cream	50	g
cream cheese	50	g
sugar	20	g

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	パネトーネ／クグロフ カレーパン

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・イタリアの代表的なクリスマスのパンの製法を学ぶ。
- ・フランス、アルザス地方に伝わる伝統的なパンを学ぶ。
- ・イーストの働きを知る。
- ・手仕込みによる製パン3原則（温度、時間、計量）に基づき、グルテンの出し方、生地の扱いを学ぶ。
- ・デモンストレーションを見て、製パンにおける工程（ミキシング、フロアタイム、パンチ）の見極めを学ぶ。
- ・日本の惣菜パンを学ぶ。
- ・包餡の要領を学ぶ。
- ・練習生地を使い、当日製造するパンの成形を学ぶ。
- ・分割の仕方、丸め方、成形の仕方、焼成の仕方を学ぶ。
- ・秤の使い方、手粉の使い方を学ぶ。
- ・デモンストレーションをよく見て、製パンにおける工程（分割、ベンチタイム、成形、最終発酵、焼成）を学ぶ。
- ・パネトーネの、独特な焼成前の仕上げを学ぶ。
- ・カレーパンの、包餡のコツを学ぶ。

ポイント

- ・生地の手仕込みの仕方。
- ・生地の仕込みあがりの見極め。
- ・パネトーネの中種を使った独特な製法とその理論。
- ・フィンガーテストの理論と生地の見極め方。
- ・フルーツを均等に混ぜる要領。
- ・秤の使い方、生地の丸め方、成形の仕方。
- ・ベンチタイムの見極め、焼成するタイミングの見極め。
- ・包餡の仕方。
- ・パネトーネの生地の扱い、焼成の仕方。
- ・クグロフの、型に詰める独特な成形。
- ・オープンの特性。

教育到達点

- ・手仕込みのコツ、生地の見極め方を理解する。
- ・グルテンの出し方を知る。
- ・発酵の見極め方を理解する。
- ・中種を使う理論を理解する。
- ・生地の発酵の見極め方を理解する。
- ・パネトーネの焼成時の、独特な仕上げを理解する。
- ・クグロフの成形後の型詰め方を理解する。
- ・オープンの基本的な操作を理解して応用ができる。
- ・包餡が要領よくできる。

評価の目安と方法

- ・示された内容を理解し、それに従って作業できる。
- ・実習ノートの記入、および期末試験の結果より総合的に評価する。
- ・パネトーネ…上掛けに、程よく色がつき、適度にあられ糖がのっている。内層は綺麗にたてのびして、フルーツが均等に入っている。
- ・クグロフ…上面にしっかりとアーモンドがついており、こんがりとしっかり焼き色がついている。
- ・カレーパン…しっかりとパン粉がつき、黄金色のやきあがり。中にバランスよくカレーがつつまれている。

持ち物に関する注意事項

- ・実習台の上面：パン生地は台の上で仕込み上げるので、衛生的でなければならない。
- ・焼成時、オープン、天板を使用して焼成するため充分注意して焼成すること。

専門実習

48

教育内容	
献立	
専門実習3・4	パネトーネ／クグロフ カレーパン

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	実習課担当職員	実習課担当職員

目的

- ・イタリアの代表的なクリスマスのパンの製法を理解したうえで実践する。
- ・フランスのアルザス地方に伝わる伝統的なパンの製法を理解したうえで実践する。
- ・イーストの働きを、作業を通じて観察する。
- ・製パンにおける工程（ミキシング、フロアタイム、パンチ）の見極めを行う。
- ・包餡の理論を理解したうえで実践する。
- ・分割の仕方、丸め方、成形の仕方、焼成の仕方を理解し、実践する。
- ・秤の使いかた、手粉の使いかたを覚える。
- ・製パンにおける工程（分割、ベンチタイム、成形、最終発酵、焼成）を実践する。
- ・パネトーネの、焼成前の独特な仕上げを学び実践する。
- ・カレーパンのコツを学び、実践する。

ポイント

- ・ 師範の手仕込みの仕方をよく見て学ぶこと。
- ・ 生地の手仕込み上がりを見極めを、理論を交えて覚えること。
- ・ パネトーネの中種を使った仕込みを理解し、覚えること。
- ・ フィンガーテストの理論を理解し、生地の見極めを行う。
- ・ フルーツを均等に混ぜるコツを覚えること。
- ・ 秤の使いかた、生地の丸め方、成形の仕方。
- ・ ベンチタイム、焼成するタイミングの見極め。
- ・ 包餡の仕方。
- ・ パネトーネの、生地の扱い、焼成の仕方。
- ・ クグロフの成形の仕方、型の入れ方。
- ・ 焼成時の切り返しなど、オープンの使い方。
- ・ 焼成時の仕上げ方、卵の塗り方。

教育到達点

- ・ 手仕込みのコツ、生地の見極め方を覚える。
- ・ グルテンの出し方を覚えること。
- ・ 発酵の見極めを覚えること。
- ・ 中種を使用した仕込みの理論を理解して覚えること。
- ・ ポイントを押さえ、各作業ができる。
- ・ 生地の発酵の見極めが適切にできる。
- ・ クグロフの成形後の生地の型詰めの方理解し、実践できる。
- ・ 包餡が要領よくできる。
- ・ 基本的なオープンの扱いができ、応用ができる。

評価の目安と方法

- ・ 指示どおり生地を仕込むことができる。
- ・ 中種を使用した仕込みが指示どおりできた。
- ・ すりあわせる、こねる、たたきつけるの動作がしっかりとできていること。
- ・ フィンガーテストを適切に行えること。
- ・ 練習生地を使い、当日製造するパンの成形ができること。
- ・ 示された内容を理解し、それに従って作業できる。
- ・ 実習ノートの記入、および期末試験の結果より総合的に評価する。

持ち物に関する注意事項

- ・ 実習台の上面：パン生地は台の上で仕込み上げるので、衛生的でなければならない。
- ・ 番重、キャンパスの扱いをしっかりと行い、生地がつかないようにベンチタイムをとる。
- ・ クグロフ型：焼成後、しっかり洗い、片づけること。

献立名
カレーパン カレーパン

番号	分量
48	5人分

材料・調味料	使用量	
カメラア	222	g
バイオレット	56	g
生イースト	8.3	g
塩	5.6	g
水	144	ml
脱脂粉乳	11	g
上白糖	22	g
ショートニング	28	g
卵黄	22	g
カレー	350	g
パン粉(粗め)	40	g

材料・調味料	使用量	

献立名
Kouglof(仏) クグロフ

番号	分量
48	5人分

材料・調味料	使用量	
farine (リスドオル)	200	g
levure	7	g
sel	2	g
sucre	20	g
lait	70	ml
jaunes d' œufs	20	g
œuf entier	50	g
beurre	100	g
raisin	50	g
zeste de citron	1/2	p
confit de citron	8	g
amandes	17	g
sucre glace	un peu	

材料・調味料	使用量	

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	パスティヤージュ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ お菓子の中でもピエス・モンテと言われる工芸菓子は仕事の上でも集大成と言われ、実際の現場でも一通り仕事ができるようになったら工芸菓子を製作する。学校においても卒業期、生徒達による作品展のため様々な工芸菓子を作るが、その素材の一部としてパスティヤージュを使用したウエディングケーキに取り組む。
- ・ 生地のお扱いの難しさやテクニック、作品を作ることによって得られる達成感は将来の仕事に必ず繋がる。製作するサイズの発泡台に合わせてパスティヤージュを2mm厚に延し、表面に刷毛で水を塗る。
- ・ 水分はできるだけ少なくし、手の平で必ず全体を撫でて見る。全体に塗れている状態は、斜めから見て光の具合で確認し、手の平にくっついて来る感覚になったら発泡台をのせ、しっかり押して接着しまわりをペティナイフでカットする。その時ペティナイフの刃は垂直に真っ直ぐにして行う。曲がっていると側面との間に隙間ができる。大中小サイズに合わせて最初上面から作業を行う。

ポイント

- ・ パスティヤージュの粉砂糖は必ずふるいにかける。
- ・ 板ゼラチンは必ず氷水で15分以上ふやかして水を50℃まで温めて溶かす。
- ・ 合せた生地はラップをして涼しい所に寝かせ、使用する分を取り出して作業する。
- ・ 次に側面を貼るとき、まず紐を使い円周を計る。パイローラーでパスティヤージュを2mmに円周の長さより長めに延す。サイズによりかなりの長さになるので、充分全ての作業に注意しながら行う。
- ・ まずスライスナイフを使い、おおよその幅にカットした後、底辺になる一辺をカットする。
- ・ 同様に水を塗り、上面にパスティヤージュを貼った発泡台を底面から真っ直ぐ合わせて転がし貼りあわせる。
- ・ 上面は台を平らに置きペティナイフを使って上面に貼ったパスティヤージュに刃を平らに当て、回転させるように外から内側に向けてカットしていく。
- ・ 上面の側面の隙間は小筆に水をつけ濡らして押え接着する。

教育到達点

- ・ パスティヤージュの特性を理解し、作業ができる。土台に対し上面からカバーし、側面の円周を計りラミノワールを使用してカバーができる。パスティヤージュの絞りやバラの花などが絞れる。
- ・ 全体的なデザイン構成、ウエディングケーキとしてふさわしい作品にする力。
- ・ これまでの一連の作業は大変難しく、繊細な注意を払い行わなければならない。
- ・ また、不用意にパスティヤージュを押えることなく、表面は乾いているように見えても中は不十分なのでその点も理解する。
- ・ また、何かをぶつけたり落としたりしても、乾燥していても壊れてしまう。

評価の目安と方法

- ・ 個々の学生のアイデアが生かされトータル的にバランスが取れている。細部に渡り、丁寧な作業が行われていること。
- ・ 色彩においても柔らかな中間色で格調が高いこと。
- ・ 目的とする各学生の思いが表現され達成感が表情に現われている。
- ・ 一連の作業は全て注意深く細心の気配りを持って作業できること。

持ち物に関する注意事項

- ・ ラミノワールを操作し、2.5mm,2mmに延す。麺棒(大、小)を使用しパスティヤージュの巻き取りや広げる作業に生かす。
- ・ 各種抜型：表現する飾り用途に応じて抜き、形作る。
- ・ 口金：絞り袋を用い、各種の口金でデコレー。シヨンに生かす。
- ・ 刷毛：接着は水を使用し、水分量は控えめに使用しないとはがれる。
- ・ スライスナイフ、ペティナイフ：各パーツの裁断、目的に応じて使い分ける。
- ・ ペティナイフ/フレンチナイフ/スライスナイフ(大、小)は、パスティヤージュのカットや切り分け、お扱いに充分注意する。

専門実習

49

教育内容	
献立	
専門実習3・4	パスティヤージュ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	実習課担当職員	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・ 製作する目的、サイズを明確にしデザインを含め設計図を書く。 ・ 発泡台を用意して中間に入れるピラーとのバランスを見る。 ・ パスティヤージュの生地の仕込みは量が多いときはミキサーを使用する。 ・ 配合に従い粉砂糖の中に液体状に溶かしたゼラチンを一度に加え、まわりからカードを使いゆっくりと合わせていく。 ・ 十分に合わせ、練り上げる前に固さを判断して水の加減を考える。 ・ しっかり揉んで生地がなめらかになり、程良い固さになったらラップに包みビニール袋に入れて休ませる。 ・ パスティヤージュに飾り付ける各種の花やその用途に応じて作る造形物は型に押ししたり、抜型を使用したりしながら全体のデザインに合わせて作成していく。また、それらにはフードカラーで前もって着色したものを使用する。 ・ その色彩はウェディングに相応しい色合いとし、あまり濃色は望ましくない。 ・ グラスロワイヤル…粉糖に卵白を少量加え立てて行く。程良い固さを目指し、レモン汁を加えしっかりと固く立てる。 ・ この固さによって花口金、丸口金で絞ったり、また、柔らかくして塗ることもできる。 ・ 用途に応じてデコレーションをする。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・ 生地の練り方は粉砂糖にダマがなくゼラチンの温度があまり高くないこと。 ・ 練り上げた生地はなめらかになるが、すぐラップで包むこと。 ・ そのまま放置すると表面が固くなり、後々生地を延した時表面に出て作業に差し支える。 ・ パスティヤージュの特性を知り、様々な造形物を作ることができるが、その固さが重要で幾度となく作業を繰り返すことによって得られるその違いを知ることによって体得していく技術である。 ・ また、乾燥するのが早いので、使用後は必ずラップで覆い、濡れ布巾で包んでおく。 ・ しかし、厚みのある造形物は表面は乾いていても中は不十分で取扱いには十分気をつけなければならない。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・ 実際の完成状態を頭に描き、設計図を作成することができる。 ・ 5段になる土台に何をデザインするかを各班でまとめデザインすることができる。 ・ 全体的な組立て、中間にピラーを2か所取り付けその空間にはそれに相応しいオブジェを配し、側面5段には様々なデコレーションを飾り、パスティヤージュで作ったオーナメントや造形物、また鉛細工で作ったバラの花や葉っぱ、独自の個性ある花や飾りが輝き、あたかも婚礼会場にいるような作品完成度になること。

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> ・ 実際に作るうとするパスティヤージュによるウェディングケーキを段階的に進める。計画を立案できる。 ・ 細部に渡るきめ細かなグラスロワイヤルによる絞り、大胆にアレンジされた各種のパスティヤージュの造形物とアメ細工。 ・ 全体的なバランス、色彩と気品溢れる格調高い作品。 ・ それぞれの学生の汗の結晶の結果が表現され、学園祭に相応しい作品であること。

持ち物に関する注意事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 麺棒(大、小)：パスティヤージュの巻き取りや延し作業。 ・ ミキサー(大、小)：グラスロワイヤルの仕込み。 ・ ケント紙/定規/コンパス：設計図の作製。 ・ 口金全般(花口金、丸口金)/抜型全般/押し型全般：パスティヤージュにより型取り造形する。グラスロワイヤ 	<ul style="list-style-type: none"> ルによる絞りやデコレーション全てに使用する。かなり細かく小さな抜型等あり、紛失しやすいので、毎日の貸し出し帳による管理が重要となる。

献立名

Pastillage (仏)

パステイヤージュ

番号

49

分量

5人分

材料・調味料

使用量

sucre glace	2000	g
fecule	200	g
feuille de gélatine	32	g
eau	280	ml

Glace royale

sucre glace	150	g
blancs d' œufs	25	g
jus de citron	un peu	

材料・調味料

使用量

盛付見本

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	ラ テクニック ド シュクル

時間数		授業の方法	担当者名
1回	2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ 飴細工について学ぶ。シュクルティレ、シュクルクーレ、シュクルスフレ
 - ・ ダブルプログラム科2年生の製菓実習の集大成として飴細工とは何か、飴の性質、温度、作業手順。作業中の温度管理、飴の危険度などを含め基本的なテクニックを学ぶ。
 - ・ その中から作品展へ向けて幾度となく練習を重ね、展示できる作品を作り上げる。
- 飴細工に使用する砂糖の種類…グラニュー糖、パラチニット
 シュクルティレ…飴を引くことによって飴に空気が入り光沢が出る。艶が出た所で1つ1つ引きちぎり、形作って行き、接着をして組み立てる。
- シュクルクーレ…大理石に様々なデッサンを型を作り、その中に着色した飴を流し込み、土台にしたり、立体的に組み立てたりする。
 シュクルスフレ…炊き上がった飴の温度を落とし、かるく引きながら一固まりに丸め、広げてボール状にして、送風ポンプを中に入れ空気を送り込み、球体や作ろうとする形に成形する。飴の種類に応じて温度計を使い、正確な温度に飴を炊き上げる。

ポイント

- ・ 飴細工をやる心構え、危険度と注意点をしっかり覚える。
 - ・ 作業に適する塩化樹脂手袋と白布地の手袋の着用。
 - ・ 基本となる銅鍋の手入れを教える。
 - ・ 基本となる飴の煮方と温度、着色の仕方。
 - ・ 大理石への流し方と温度の下げ方。
 - ・ 飴の引き方とつやの出し方 飴ランプの操作の仕方。
 - ・ 基本となるバラの花びらの取り方。
 - ・ バラの花の組立て方をしっかり教える。
 - ・ 葉っぱの取り方や造形的な組立て方を学ぶ。
 - ・ 全体のでき上がりデザイン、色彩、飴の強度と構成について。
- ※それぞれの飴の種類に応じた配合と温度で正確な飴を炊き上げる。
- ・ シュクルティレは一固まりの飴を引っ張りながら光沢を出していき、調度良い状態で指で形を整え、引きちぎり、各パーツを取り組み合わせる。
 - ・ シュクルクーレは大理石にゴム粘土やシリコンで枠を作り、流し込んで型取りする。
 - ・ シュクルスフレは少し固めの飴にポンプを接着し、果物や鳥、動物を送風しながら形作る。この時、扇風機を当てながら冷まして変形しないようにする。

教育到達点

- ・ 飴細工の工程は知識や使用する器具類も多岐に渡り、準備や注意すべき心構えなどをはじめ、飴の性質、特性を理解し、温度変化による飴の光沢の違いを理解する。
- ・ 作ろうとする種類に応じて飴を炊き、それぞれの目的に応じた作業を行う。
- ・ 飴の温度を飴ランプで保温しながら保ち、作業を進めていくが、作業を繰り返すことによって、パーツを得る為、しだいに指や手が熱くなる為、塩化樹脂の手袋と白布地の手袋をして全ての作業を行う。

評価の目安と方法

- ・ 数々の注意点や要点を理解し、作業ができる。
- ・ 飴の作業は大変熱く、危険が伴うため、その内容をよく理解し、注意点をしっかり守ることができる。
- ・ 1つ1つの種類が理解でき、そのやり方に沿って作業ができる。
- ・ ガス台やテーブルまわりの整理整頓、床まわりの落下物の掃除、水滴を含め細心の注意が払えること。

持ち物に関する注意事項

- 温度計、棒状温度計：使用後はすぐに水につけずに自然に放置して温度を下げる。
- 放射温度計：飴に直接付けずに温度を測る。
- シリコン型：各種の葉型や造形があり、飴が熱い内に押し当てて作る。
- アメランプ：電気が熱源で光を出さず、200℃までの幅がある。
- 送風ポンプ：飴の中に差し込み、送風しながら形作る。

専門実習

50

教育内容	
献立	
専門実習3・4	ラ テクニック ド シュクル

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	実習課担当職員	実習課担当職員

目的	
<ul style="list-style-type: none"> ・各種の砂糖の特性を知る。 ・飴の特徴、性質、温度によるその光沢 ・具体的に製作しようとするイメージをデッサンする。 ・銅鍋の磨き方（緑青を取る） ・熱伝導について ・飴の危険度、注意点、取扱い、対処法の自覚 ・用途に応じてそれぞれの飴を炊いていく。 	<p>シュクルクーレ…セルクルの内側にサラダ油を塗り、ベーキングシート上にのせ、その中に飴を流し、固めて土台を作る。</p> <p>シュクルスフレ…飴は作ろうとする大きさによって、固まりの大きさを決める。ポンプの先端を温め、飴の中に入れる。ポンプは一度に押さずに様子を見ながら軽く押して形作っていく。</p> <p>シュクルティレ…でき上がった飴は一固まりにしてランプに当てながら作業する。目的に応じて上にうすくつまみ、それを横に引っ張って、上に飴を引っ張ってちぎる すぐに形作る。</p>

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・磨いた銅の手鍋にグラニュー糖、水、水あめを加え加熱する。 ・用途に応じて炊いていくが、時折、水刷毛を使い手鍋の内側を払う。まわりにはねた糖液が焦げるため、酒石酸は用意により熱湯で溶かしておく。途中好みの色に着色する。 ・常にカバーに入った棒状温度計を見ながら正確に温度を測る。 ・目的の温度に達する直前に酒石酸を加え混ぜ、手鍋の底を水につける。 ・大理石の上のシルバットに流し温度が落ちたら飴の端から折り込み1つの固まりにする。 ・手袋をしっかりとめ、指先を使いできるだけ薄く上に引っ張り、親指を押し込み、飴をねじって引きちぎる。 ・土台の他に作ろうとするデザイン画をベーキングシートの下に置き、透けて見える絵に沿って、シリコンやゴム粘土でフチ取りをしてサラダ油を塗り、その中にアメを流す。 ・スフレは固めの飴を使い、送風しながら形を作っていく、変形しないように扇風機で冷やしながら行う。でき上がったものは湿度に弱い為、乾燥剤を入れ密閉する。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・飴の煮方は種類によって異なるので、何を製作するのかを考え、目的の作り方を理解する。 ・温度の変化を目視と温度計で見極め、着色や酒石酸の添加時期を見逃すことなく熱止めができること。 ・飴を引っ張る固さや回数、引くことによって変化していく飴の艶、引っ張る度合いが理解できる。 ・基本のバラの花びらを引くことができる。 ・中心から外側に徐々に広がるように花卉を取り、アルコールランプに当て、組み立てて行くことができる。 ・土台となる飴の流し方。 ・送風ランプによる球体が作れる。 ・飴ランプによる温度管理ができる。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・作業台の整理整頓が重要で、使った器具、道具類の片づけ ・キメ細かい作業工程が解り、行動できること。 ・飴細工は大変難しく、要点や注意点など全てを理解し、幾度となく練習する必要がある。 ・その中において徐々に飴の特性と性質が理解できるようになり、形ができ上がってくる。 ・でき上がった作品に光沢があること。
----------	---

持ち物に関する注意事項	
<p>銅手鍋：熱伝導が速く、正確な飴を炊くのに適している。使用前後はレモン汁、塩で磨いて緑青を取り除く。</p> <p>シリコン、ゴム粘土：主にシュクルクーレの土台やデザイン画によるピエスマンテに使用。</p>	<p>アルコールランプ：作った各パーツや花卉をランプで溶かし、接着して組み立てる。</p> <p>バーナー：用途に応じて飴を溶かし接着する。</p>

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	ラ テクニック ド ヌガティーヌ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ヌガティーヌを土台とするフランスのクロカンブッシュを学ぶ。
- ・ヌガティーヌの作り方、温度管理、保温による生地への伸ばし方、カットの仕方、各パーツの作り方。2年次の集大成である作品展を視野に入れながら作品作りを目指す。
- ・船掛けしたシューを積み上げて行くコツを学ぶ。キャラメルの性質を学び、その取扱い方を知る。
- ・実習で行ったシュー生地の作り方で生地を仕込み焼成する。
- ・一度焼き上がったものを温度を下げ、カリカリ状態に焼き上げ乾燥させておく。
- ・しっかり乾燥させたプティシューに1つ1つキャラメルを被せていく。大、中、小を考え不足のない量を計算してキャラメルを掛けておく。
- ・円錐形の型紙にベーキングシートを巻き付け、下段からキャラメル掛したプティシューを接着用のアメに少し付け、隣のプティシューに接着しながら円周し、下から上へと接着していく。
- ・前もって運搬用台を用意し、その上にヌガーの台を組み立てて行く。あい中にアメ掛したプティシューをはさんだり、様々に用意した形のヌガーを設計通りに組み立てる。

ポイント

- ・ヌガティーヌに使用するアーモンドダイスは数日前から乾燥させておく。
- ・キャラメルの色合いを見ながらアーモンドを加え、程よい色合いで火から下ろす。
- ・作業は全て素早い作業を行う。
- ・生地の型取りやカットは余熱がある内に行う。
- ・生地が固く伸びない時はオープン160℃位の中で温め、再度行う。
- ・作業はすべてベーキングシートの上で行うが、カットはベニヤ板にサラダ油を塗った上で行う。
- ・プティシューのアメ掛けは程良い色のキャラメルを用い、その中にシューを6分目まで押し込み、上に向けて置き、1つ1つを丁寧にカバーしていく。その時、指に火傷をしやすいので、ビニールの手袋をして気を付けながら作業を行う。
- ・ヌガーの組立てやプティシューの接着は薄い色のキャラメルで行うが、結晶しやすいのでグルコースを多めに加え結晶を押え、熱の保温はIHヒーターの上で行う。

教育到達点

- ・銅ボールを使用し、グラニュー糖、レモン汁のみで絶えずかき混ぜながら溶かし、キャラメル色まで煮込み、アーモンドを加え混ぜ、色が薄い場合は弱火で目的の色まで火を入れる。
- ・作業内容と危険度を理解し、手順を考え安全な作業を頭に入れる
- ・でき上がったヌガーの温度を考え、麺棒で一定の厚さに延すことを知る
- ・アメの保温においても徐々に熱が加わり、色の濃いキャラメルに変化していくので注意する。
- ・また、すぐに新たなキャラメルを炊き、一定の色合いに統一することが望ましい。
- ・全体の仕上がりを想定し、常に一定の色のキャラメルを使用することが完成度の高い作品に繋がる。

評価の目安と方法

- ・創作しようとする形に沿ってヌガーをカットしたりカーブさせたりして、各パーツを作るが必ず熱がある内に作業することを理解する。
- ・組立てを考え、その作品の重量を計算し強度に耐える部品を下段に作る意味を理解する。
- ・アメやヌガー接着など一連の作業工程を理解できる。銅鍋や熱したボール、その全てが熱いため、移動、作業において、乾いたつかみを使用する。
- ・少しでも湿ったものは熱くて手をはなし、周りの人も大火傷の原因になるので十分にそのことを理解する。

持ち物に関する注意事項

- ・銅ボール：使用前にレモン汁、塩で内外側を磨いたのち、グラニュー糖、レモン汁でキャラメルを作り、アーモンドダイスを加えてヌガーを作る。
- ・手鍋：接着用のアメを炊く。
- ・ボール：炊き上がったアメを入れる。
- ・IHヒーター：ボールに入れたアメを保温する。

専門実習

51

教育内容	
献立	
専門実習3・4	ラ テクニック ドヌガティーヌ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	実習課担当職員	実習課担当職員

目的

- ・ クロカンブッシュの全体の設計図を作る。土台となる直径、高さ、強度を考え、厚みやサイズを考察する。
- ・ シュー生地でブティッシュを絞り焼成する。絞りの大きさを一定に焼き上がったものを大、中、小に分け、乾燥させる。
- ・ 乾燥させたアーモンドダイスの状態を確かめる（乾燥不足だと後でないてくる）その作業性から大変危険であるため、コートの袖は下におろし軍手やビニールの手袋を着用する。
- ・ ブティッシュのカラメルを被せ方。
- ・ 円錐形に積み上げて行くカラメル掛けしたブティッシュの接着法。
- ・ 型取りされたヌガーの台の組み立て方と接着の仕方。縦にして使用するヌガーの強度、手順に沿って組み立てて行き、全体が組み上がってからアメのバラや葉っぱ、ドラジェやアラレ糖など、様々なヌガーやアメの飾りをデコレーションする。トップには各班目的に沿った飾りをする。

ポイント

- ・ カラメル状になったヌガーはシルバットを敷いた大理石上で捏ねながら、熱を取っていく。
- ・ 程良い温度になったらシルバットではさみ手の平で押さえて広げ、裏表に返ししながらサラダ油を塗ったベニヤ板と麺棒で徐々に延し広げ、熱がある内にボールで型を取り、切り取っていく。
- ・ 製作する目的に合わせて、様々な形を切り取り熱がある内にカーブをさせたりして形作る。
- ・ それに扇風機で風を当て、固めて行く。
- ・ 一連の作業は常に素早く行う。
- ・ 全体的な構成を考えながら組み立てて行くが、円錐形に組み立てるクロカンブッシュは全て接着が終わって、熱が取れた時点で土台のベーキングシートと型紙を抜き取り、中を空洞にする。
- ・ ヌガー台はヌガー台として別に作り、フチ取りやデコレーションはグラスロワイヤルで丁寧に行う。
- ・ 接着してしまうとやりにくい作業は別々に行い、その後接着する。
- ・ 両方が完成したらドッキングを行い、各種飾り付けを行う。

教育到達点

- ・ ヌガーの最初の温度はかなり高温なので危険に対する心構えを持って作業ができる。
- ・ ヌガーの特性や性質を理解し、熱がある内に作業ができる。
- ・ シルバットやベーキングシート上ではヌガーを切らない。
- ・ 必ずサラダ油を塗ったベニヤ板上でカットしたり、型紙にあてて、ハサミで切り取る。
- ・ 全体の一連の作業はしっかりした図面上によって作成することで可能となる。
- ・ クロカン（ブティッシュのアメ掛け）の組立てとヌガーの組立てを別々に行い、最後にドッキングして全体の形になるが、それぞれの強度、持ち上げる角度など細かい注意を払う必要があり、運搬することを考慮に入れ、何処を持ち、支えるのかも考えデコレーションする必要がある。
- ・ 斜めの角度に仕上がると温度によって倒壊することもある。
- ・ これらのことを全て理解することによって作品を完成させることができる。

評価の目安と方法

- ・ 十分に危険度をわきまえ、温度が落ちたヌガーをオープンで温め、その度合いを目視できる。
- ・ オープンへの出し入れが理解できる。
- ・ ヌガーをカットする時の固さが理解できる。
- ・ 作業中は時々、まわりを片付けスペースを作りながら作業ができる。
- ・ 絶対に作業中、悪ふざけをしない。
- ・ 最初の設計、計画、立案、構成あらゆる角度から細心の注意を払い作業できること。
- ・ ヌガーの性質、温度の度合い、シュー生地からカラメル掛けしたクロカンの積み上げ、アメの特性を理解し、温度管理を通して作業ができる。
- ・ また、ヌガーに真白く映えるグラスロワイヤルのデコレーションは特に目立つので注意が必要である。
- ・ 全体がバランス良く仕上がって学園祭に相応しいこと。

持ち物に関する注意事項

- ・ シルバット：でき上がったヌガーはシルバットにのせ混ぜながら温度を落とす。
- ・ ベニヤ板：温度が落ちたヌガーはベニヤ板の上で麺棒を使い延す。
- ・ 抜型、ハサミ、フレンチナイフ、ベティナイフ、スライスナイフ：温度がある内に抜いたり、切ったりする。また、用途に応じて使用する器具を変える。
- ・ 定規：寸法を取りながら作業する。
- ・ 軍手：熱い器具を持つ時は軍手をして、布やトーション持つ。
- ・ アメ用ビニール手袋：ブティッシュのアメ掛けに使用。

献立名

La Technique de nougatine

ラ テクニック ド ヌガティーヌ

番号

分量

51

5人分

材料・調味料	使用量	
nougatine		
sucre granule	500	g
jus de citron	un peu	
amande hache(スライス又は16カット)	350	g
Pâte à choux		
eau	300	ml
beurre	144	g
sel	3.6	g
farine	150	g
œufs	4.8	p
接着用アメ		
sucre semoule	500	g
eau	200	ml
glucose	28	g

材料・調味料	使用量	
盛付見本		

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	造形パン（発酵タイプ）①／バンドカンパーニュ フォッカッチャ

時間数		授業の方法	担当者名
1回	2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・ 学園祭を頂点とした製パンの集大成として造形パンでバケツや各種の花などの飾りを作り、その中にこれまで学んできた様々なパンを入れ展示する。
- ・ フランス語で「田舎パン」の名がつくパン・ド・カンパーニュ、ライ麦粉を10%ほど混ぜ表面にもライ麦粉をふった独特の表情のパンを作り展示する。
- ・ イタリアの代表的なパンの一種。発祥は北部ジェノヴァ地方。ピザの原型ともいわれ、具材を練り込み前菜の前に出されるおつまみとしての料理パンを学ぶ。
- ・ 目標とする大きさに帯状にカットしたカラメル生地を並べ、その中央から無色生地を乗せ、カラメル生地を交互にはさみ編んで行く。
- ・ 発酵、パンチを繰り返して生地を丸め直し、底をつまんでとじ、ライ麦粉をふったバックコルプに入れる。
- ・ 発酵させた生地のガスを抜き、分割して丸め生地を休ませる。

ポイント

- ・ 発酵タイプのパン生地は少量のイーストを加えることによって軽く丸みをおびた造形ができる。生地は製作する前日に仕込み、休ませグルテン質を押さえる。
- ・ フランスパン専用粉にライ麦粉を加え発酵種を加えることにより生地の伸びが良くなる。最終発酵はバックコルプ型にライ麦粉をたっぷりふり型の模様をつける。
- ・ 薄力粉を50%使用したフォッカッチャの手仕込み 十分にグルテンを出し、具材となるセミドライトマト、ベーコン、チーズなどスケッパーで切りながら混ぜる。
- ・ 生地の編み込みはあまりきつくしない。少し発酵することを考え詰め過ぎないように編んで行く。
- ・ パンチは生地を広げ手の平で軽く押え左右の生地を折りたたみ、ガスを抜く。丁寧に丸め直し、底をしっかり閉じ、ライ麦粉をふったバックコルプに入れる。
- ・ 発酵したガスの抜き方、分割丸めは時間を見て正確に行う。

教育到達点

- ・ 仕込みはミキサーでフックを使用し、カラメルで着色したものとしなものを作る。生地は固いため、十分に冷蔵庫で休ませる。
- ・ 生地の手仕込みから、発酵、パンチを繰り返し、最終発酵の型入れができる。
- ・ 薄力粉を使用しているため、しっかり捏ねてグルテンを出し、最後に具材を切り込むことができる。
- ・ 目標とする大きさに生地を並べ縦横の長さの違いを考え、詰め過ぎないように編んで行く。途中、手を休める時は布を被せ乾燥を防ぐ。
- ・ ガスの抜き方、丸め直し、底の閉じ方ができ、ライ麦粉をふったバックコルプに型入れができる。
- ・ 設定された時間に沿ってガス抜き、分割丸めができる。

評価の目安と方法

- ・ 造形パンの生地を理解し、仕込みの状態を理解する。
- ・ 示された手仕込みから最終発酵が理解できる。
- ・ 仕込みのポイントを理解し、具材を合わせることができる。
- ・ 目的に沿ってポイントを押さえ、生地を編んで行くことができる。
- ・ 手順が分かり、同様の作業ができること。
- ・ 時間通りに作業ができ、生地を休ませることができる。

持ち物に関する注意事項

- ・ ミキサーフック：造形パンの生地は固いため、カラメルの着色は水分量に加えてフックを使い、低速でゆっくり混ぜ合わせる。使用後はミキサーフック共、きれいに洗いふき取る。
- ・ バックコルプ：籐でできた籠でライ麦粉をふり、籠の中で発酵させ模様をつける。使用後は刷毛で良く粉を取り除く洗うと変形する。籠の中に布を張ったものがあるが、バヌトンという。

専門実習

52

教育内容	
献立	
専門実習3・4	造形パン（発酵タイプ）①／バンドカンパーニュ フォッカッチャ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	実習課担当職員	実習課担当職員

目的

- ・ 十分に休ませたカラメルと無色の生地を麺棒を使い一定の大きさまで伸ばして行く。
- ・ パン・ド・カンパーニュの手仕込み。生地は柔らかめに捏ね上げ、目標の26℃の捏ね上げ温度を目指す。
- ・ 具材を除くすべての材料を入れ捏ね上げる。捏ね上がり生地をチェックする。薄く延びれば良い。捏ね上げ温度の目標は26℃。
- ・ 全体に編み上がった生地を麺棒大でそっと巻き取り、深天板に広げ縁を高く上げ、余計な生地をハサミで切落とし揃える。丸いバスケット状にするにはボールを裏返しその上に広げ、縁を切り揃える。
- ・ 十分に発酵したバックコルブ内の生地をスリップベルト上に並べ、クーブを入れる。
- ・ 休ませた生地を麺棒小を使い、卵型に延し広げる。この時、縁をあまりつぶさないように広げ、天板に並べ中央にパイローラーで切り込みを入れる。

ポイント

- ・ 麺棒で伸ばした生地をパイローラーに掛け、一定の厚さに伸ばしてバットに広げパイカッターで帯状にカットする。
- ・ 生地は柔らかめに仕込み途中、発酵種を加えしっかり捏ね、目標の温度にする。
- ・ 材料をカードを使い、全体に合わせ作業台に出して捏ねる、もむ、引っ張る、打ちつけるを繰り返し、生地をのびし、うすくのびれば具材をスケッパーで切り込み生地をまとめ、ボールに入れ発酵させる。
- ・ 編み上がった生地の天板への移し方、縁の揃え方。縁取りの飾りを他の生地で三つ編みしてまわり一周に接着する。ボールの場合も同様にする。卵白を塗り、中火で乾燥焼して艶を出す。
- ・ 60分発酵させバックコルブごとスリップベルトに裏返し、クーブを入れ、オープンにスチームを入れ焼成する。
- ・ 縁をつぶさないように卵型に広げ、中央に切り込みを入れ発酵させる。オリーブオイルを塗り焼成する。焼成後、再度オリーブオイルを塗る。

教育到達点

- ・ 麺棒の使い方、パイローラーの操作による2色の生地の伸ばし方、パイカッターで帯状にカットできる。
- ・ 手仕込みの方法、調整水、発酵種を加え、目標の温度に捏ね上げる理由を理解する。
- ・ 生地の合わせ方、グルテンの出し方、具材の切り込み、まとめができ、発酵させることができる。
- ・ 形による編み込みサイズの違い、天板やボール型への移動、縁取りができ、オープンでの乾燥焼ができる。
- ・ 裏返した生地のクーブの入れ方、スリップベルトの使い方、スチーム焼成ができる。
- ・ 卵型の成形、カット、発酵、焼成ができ、仕上げのオリーブオイルを塗ることができる。

評価の目安と方法

- ・ 指示に従い、パイローラーが操作でき、一定の幅で2色の生地をパイカッターで切れること。
- ・ 仕込みの手順が分かり、固さ、温度が理解できる。
- ・ 一連の作業を通じ、各ポイントが理解でき、生地のまとめ、発酵ができる。
- ・ それぞれの形による編み込み、縁取り、焼成ができること。
- ・ 生地の返し方、クーブの入れ方、スリップベルトの取扱い、スチーム焼成ができる。
- ・ すべての工程を時間を追って作業ができる。

持ち物に関する注意事項

- ・ パイローラー：生地はミリ単位で伸ばして行くのでハンドルは一気に薄くしない。生地の亀裂につながる。
- ・ パイカッター：パイカッターは刃にギザギザがないものを使用し、定規に沿って転がし押し切りする。
- ・ 麺棒（小・大）：作業に応じて使用するが、使用後はすぐ洗って拭き取るか、洗わないでふきあげる。水に長時間つけると変形、湾曲する。

献立名
Pain de campagne パンドカンパーニュ

番号	分量
52	5人分

材料・調味料	使用量	
farine T55(ローヌ)	150	g
farine de seigle (ライ麦粉, 粉末)	62.5	g
farine complete (ライ麦粉, 粒状)	37.5	g
sel	5	g
sirop de malt (ユーロモルト)	2.5	g
levure (生)	5	g
eau (24℃)	145~160	ml
levain	75	g
パンミニッツ	0.5	g
raisin	72.5	g
pignon	40	g

材料・調味料	使用量	

献立名
Focaccia フォカッチャ

番号	分量
52	5人分

材料・調味料	使用量	
farina forte(リスドオル)	250	kg
farina(バイオレット)	250	g
sale(フルールドセル)	5	g
lievito(インスタントドライイースト)	7.5	g
olio d' oliva	25	g
latte	75	ml
acqua	250	ml
pomodori secchi	150	g
parmigiano reggiano	100	g
bacon	150	g
olio d'oliva(仕上げ用)	150	g
sale di sedano(岩塩)	少々	

材料・調味料	使用量	

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	造形パン（無発酵タイプ）②／カイザー ゼンメル バンド セーグル／バケット

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	講義	実習課担当職員

目的

- ・造形パンのイーストを加えない生地を作り、しっかり休ませた後、様々なアイデアで花や鳥など、抜き型を使いバケットの飾りを作り学園祭の展示として製作する。
- ・オーストリア、南ドイツなどを中心に作られるスタンブ模様のケシの実付きのパンを作る。
- ・フランスのライ麦パンを作り表面にも同じ生地でバラや葉っぱの飾りを付け焼成する。
- ・バケットはパントラディショナル、フランスパンの総称で重さと長さで呼び名が変わる。
- ・学園祭にパンの展示の一種としてこれらを作る。
- ・型抜きした花などマジパンスティックを用い、押えたりラインを入れて表情を作る。
- ・60分後に軽くパンチを行い30分発酵させる。
- ・丸めた生地をライ麦粉をふったバックコルプで60分発酵させる。
- ・別に分割した生地でバラの花や葉っぱ、文字などを作り用意しておく。
- ・生地を軽く押し、跡が残る位になったら生地を台に出し、軽く押える。
- ・ガスを抜き左右から軽く折り重ねる。きれいな面を上にして60分発酵させる。

ポイント

- ・無発酵タイプはイーストを使用しないため、水分量を調節し着色はしない。十分にフックで捏ね上げ数日前から寝かせておく。
- ・生地は薄力粉を用いグルテンを弱めにし、しっとりとしたクラムに仕上げる。
- ・ライ麦50%以内で作り、グルテンが出にくいいため、発酵種で生地のつながりを良くしてライ麦の風味を引き出し、膨らみを良くする。
- ・配合はシンプル、ドライイーストを予備発酵させ、他の材料と混ぜ低速5分、高速2分で仕込む。
- ・生地を丸めたりカットしたりして形作り、単体で飾りを作る。
- ・生地を軽く押し広げガスを抜き左右から折り込んで再度発酵させる。
- ・バックコルプにライ麦粉をふり丸めた生地を入れ温度、湿度を設定し60分発酵させる。
- ・別に分割した生地で作る飾りを用意しておく。
- ・生地の発酵状態を指穴チェックで知り、軽く押えてガスを抜き、左右から軽く折り重ねる。きれいな面を上にして28～30℃で発酵させる。

教育到達点

- ・固い生地なので十分に練り合わせる。
- ・材料を合せ手仕込みでなめらかにのびる状態に発酵種を加え良く練る。
- ・調整水は、低速1～2分間に生地の固さを見て加える。途中オートリーズを取り、水分が充分行き渡るようにする。
- ・用途に応じて造形物を作りバケットなどに接着する。
- ・生地のガスの抜き方…左右から折りたたむ。生地のもとめ方と再発酵。バックコルプにライ麦粉をふり、丸めた生地を入れ発酵させる。
- ・別に分割した生地で作る飾りを作ることができる。
- ・発酵状態のチェック、ガスの抜き方、折り重ね方を知り、再発酵できる。

評価の目安と方法

- ・でき上がった生地は十分に休ませることでグルテン質が落ち着くことがわかる。
- ・材料全体を合せ、引き伸ばし膜を作り生地をひとまとめにできる。
- ・ライ麦に強力粉を混合してグルテンを補い、発酵種を加える意味を理解する。
- ・捏ね上りの生地のチェックは、つながりが悪くべとつくが薄く伸びれば良い。
- ・作ろうとする目的に沿って造形物を作ることができる。
- ・一連の作業を通じイーストの働きを理解し、生地の扱いができる。
- ・生地の丸め、ライ麦粉をふったバックコルプに生地を入れる 飾りが作れること。
- ・一連の発酵状態のチェック、ガス抜き、生地の折り重ねと再発酵がわかる。

持ち物に関する注意事項

- ・キャンパス：厚手の布地で表面に打ち粉をして生地をねかせ、発酵を取る。
- ・使用後は粉を良く払い、折りたたむ。めったに洗うことはないので清潔にする。

専門実習

53

教育内容	
献立	
専門実習3・4	造形パン（無発酵タイプ）②／カイザー ゼンメル バンド セーグル／バケット

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	実習	実習課担当職員

目的

- ・無発酵タイプの生地は一定量をパイローラーに掛け、生地の縮みを押さえながら、様々な抜型で花などを抜く。
- ・捏ね上げた生地は軽く丸めて60分発酵させる。
- ・発酵させたのち生地を手で押さえガスを抜く 上下を折りたたみ、ひとまとめにする。
- ・打ち粉をした台に取り出しまとめてボールに入れる 捏ね上げ温度24～25℃を目指す。
- ・カラメル生地や無着色の生地を用い、バラや葉っぱなど造形物を作り焼成する。
- ・生地を分割し、丸めなおして再度発酵させる ガスを抜いて丸め直し、底を閉じる。
- ・発酵した生地をバックコルプを裏返しスリップベルトにのせ用意した飾りを接着する。
- ・目的に合わせて分割するバタール、バケットは350g生地は丸めず軽くまとめて30分のベンチタイムを取る。

ポイント

- ・生地は固いため、ローラーを使用 打ち粉は少なく徐々に薄くしていく。
- ・捏ね上げた生地は外から内側に生地が入るように丸め温度を計る。
- ・発酵させた生地のガスを抜き、飾り分の生地を別に取り、上下左右に生地をまとめる。
- ・温度28～30℃湿度70%で発酵させる。
- ・バスケットに接着したもの、個別で焼き上げたもので縁飾りを行う。
- ・20分後に丸めた生地を手で持ち、スタンプを押し濡れ布巾につけ、黒ケシをつける。
- ・発酵した生地を裏返してスリップベルトに移し、用意した飾りを乗せ、オープンで20分間スチーム焼成する。
- ・ベンチタイムを取った生地は横に広げガスを抜き、1/3ずつ中央に合わせ、最後は全体をかぶせるようにして、フチを閉じ、キャンバスに並べて70分発酵させる。

教育到達点

- ・何を作るかによって生地の厚さを考え休ませてから型抜きを行う。
- ・生地は少し柔らかめなのでしっかり練り、グルテンを出し、綺麗に丸め発酵させる。
- ・ガスの抜き方、生地のまとめ方、飾り分を別に取り小さくまとめる。
- ・生地のまとめと捏ね上げ温度、設定した温度と湿度で発酵させる。
- ・それぞれの創作物のでき上がりを考え、組み立てることができる。
- ・丸めた生地は必ず手の平の上でスタンプを押す。布の上に向きを下にして発酵させ、上向きに変えて天板に並べスチームを入れて焼成する。
- ・発酵した生地を裏返し、飾り生地の接着 スチームオープンの焼成ができる。
- ・バケットの成形、キャンバスからスリップベルトへの移動、クーブの入れ方スチーム焼成ができる。

評価の目安と方法

- ・パイローラーの操作ができ、一定の厚さに延し、型抜きができる。
- ・生地の仕込み、固さグルテンの弾力が分かり、丸めて発酵ができること。
- ・目的に応じた作業を時間に従い作業ができる。
- ・生地のまとめと捏ね上げ温度、ホイロの設定と発酵を理解できる。
- ・パンバスケットの縁飾りを含め、中央に入れる各種のパンの構成展示ができる。

持ち物に関する注意事項

- ・抜き型：大、中、小、様々な抜型があり、その形は抜いたまま使用できるもの、抜いて重ねるもの、用途に応じてアイデアを出し、造形パンを抜き出し、幾通りにも使用できる。強く横に押しつづいたり、変形しやすいので大切に使用する。
- ・カイザーゼンメル用押し型：使用する時は左手に粉を付け、丸めた生地を持って右手で押して印をつける。高価な器具なので落としたりしない。破損する恐れがある。平らな台の上で押すと生地が切れる。

献立名
造形パン（無発酵タイプ）②

番号	分量
53	5人分

材料・調味料	使用量	
farine (ローヌ)	5	kg
sel	100	g
ショートニング・オイル	500	g
eau	1750	ml
カラメル色素	un peu	

材料・調味料	使用量	

献立名
Kaiser Semmel カイザー ゼンメル

番号	分量
53	5人分

材料・調味料	使用量	
weizenmehl(カメリア)	270	g
roggenmahl	30	g
backhefe	12	g
salz	6.5	g
malzzukersirup	3	g
salatöl	15	g
wasser	162	ml
発酵種	45	g
Finition		
ブルーポピーシード	適量	
焼塩	適量	

材料・調味料	使用量	

献立名	番号	分量
Pain de Seigle パン ド セーグル	53	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
farine (Fナポレオン)	150 g		
farine de seigle	150 g		
sel	6 g		
sirop de malt	1.2 g		
beurre (有塩)	12 g		
levuer (生)	6 g		
BBJ	0.6 g		
saf-lavain	90 g		
eau	180 ~ ml		
パンミニッツ	0.5 g		

献立名	番号	分量
Baguette バケット	53	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
Fナポレオン	500 g		
水	330 ml		
インスタントセミドライイースト赤	3 g		
焼塩	10 g		
ユーロモルト	1.5 g		
パンミニッツ	1 g		

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	ショコラ ヴァニーク ペーシュ ミニオン

時間数	授業の方法	担当者名
1回	2時間	特別講義

目的

- ・ 業界において専門店として現在大変評判の良い人気店ル・パティシエ ヨコヤマの横山氏による特別講義。"現在の製菓業の現状を知り、多くの卒業生が勤務する現場を知り、その若人達の動向、就職を控える在校生に対しての談話、また、人気ある現在の製品作りとその理論、解説、ポイント、テクニックとその意気込みを伺う特別講義"。
- ・ ヴァレンタインに大変人気有る製品をショコラヴァニークとしてアレンジした製品。φ15cmのセルクルにゼラチンが少ないクレームヴァニークを固まりにくいので最初に仕込み冷凍する。φ18cmのセルクルサイズのダクワーズに荒刻みしたショコラをたっぷり乗せ、焼成する。φ15cmのビスキュイショコラを渦巻き状に絞り焼き上げる。
- ・ 旬の桃を丸ごと使用し、種抜き後の穴にクレームディプロマツトを詰め、アーモンド生地の上に乘せた季節の一品。パータフォンセの仕込みとフォンサーージュ、クレームダイヤモンド詰めの焼成。
- ・ それぞれの生地に対するムースやクレームの作り方。φ18cmセルクルにラップを張り、逆さ仕込みをする。ムースショコラはアングレース仕込みで、ショコラ、クレームフェテを加えてセルクルに1/2量流し、冷凍したクレームヴァニークを詰め込み、残りのムースショコラを流しダクワーズをのせ冷凍する。
- ・ クレームパティシエールを炊き上げ、クレームフェテを加え、クレームディプロマツトを作る。グラッサージュショコラはゼラチンを除き、すべての材料を火にかけ煮詰めてゼラチンを加える。

ポイント

- ・ アングレースの火の入れ方。とろみがつくナツプ状態とゼラチンを加えるタイミング。粗熱を取り、クレームフェテを加え、冷凍する。ダクワーズはメレンゲを高速でまわし、しっかりした生地を絞り、表面に荒刻みのショコラを乗せ、焼成。中火で途中、ダンパーを引き、空気を抜く。ビスキュイショコラのメレンゲもしっかり泡立てココアを切り込み、絞り、中火で焼成する。
- ・ パータフォンセは生地が柔らかいとフォンサーージュが困難なため、一度冷凍→冷蔵庫で冷却し、コンベルサシオン型に厚めにフォンサーージュする。クレームダイヤモンドはバター、グラニュー糖をブランシールし、卵、小麦粉、アーモンドパウダーを加え合わせる。フォンサーージュした型に詰め焼成。
- ・ ショコラムースは卵黄、グラニュー糖でしっかりブランシールを行う。牛乳に加えるヴァニラの香りをしっかり出し、アングレースを炊き、ショコラと合わせガナツシュを作り、クレームフェテと合わせる。クレームヴァニークは詰め込む直前に冷凍から出してムースの中に押し込む。ダクワーズを乗せ急速冷凍する。
- ・ クレームパティシエールは一度固まるが続けて煮ることにより柔らかく艶のあるクリームになる。

教育到達点

- ・ 各パーツに分かれた生地の仕込み方が理解できる。
- ・ その手順を判断し各自が作業をできること。
- ・ ポイントを見極め、ムース、生地類の組み立て、仕込みができる。冷凍する意味を理解する。グラッサージュを作ることができる。
- ・ クレームパティシエールの炊き方のポイントが理解できクレームディプロマツトにすることができる。

評価の目安と方法

- ・ それぞれの生地の注意点、ポイントなどを理解できる。
- ・ ノートの記入、理論に対する質疑応答。
- ・ 生地とムース、中詰めとしたクレームヴァニーク、ビスキュイショコラ、ダクワーズの構成が理解できる。

持ち物に関する注意事項

- ・ 卓上ミキサー：ダクワーズ、ビスキュイショコラのメレンゲを立てる。
- ・ φ18cmセルクル：ダクワーズの仕込みサイズ。
- ・ φ15cmセルクル：クレームショコラの仕込み。
- ・ 手鍋：クレームパティシエールの煮込み。スパチュール、マリーズ。

専門実習

54

教育内容	
献立	
専門実習3・4	ショコラ ヴァニージュ ペーシュ ミニヨン

時間数	授業の方法	担当者名
1回	6時間 特別講義	

目的
<ul style="list-style-type: none"> 仕込みの手順による段階的な仕込み方。 クレームヴァニージュ、ビスキュイダクワーズ、ビスキュイショコラ、パータフォンセ、クレームダイヤモンド。 ショコラヴァニージュにカバーするグラッサージュの掛け方。側面に張り付けるショコラ、上面に飾るショコラデコレーション。 白桃の湯剥きと種の取り方。中に詰めるクレームパティシエールの詰め方と桃に塗る薄ピンクのナバージュの塗り方。アーモンド台への接着の仕方。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> φ15cmセルクルにラップを張り、アングレースのポイントを見極め仕込んで冷凍すること。ビスキュイダクワーズは卵白を高速で立てながらグラニュー糖を加える。φ18cmに太く絞り、荒刻みのショコラをたっぷりのせ焼成する。ビスキュイショコラは生地がダレないようにメレンゲはしっかり立てる。φ15cmセルクルサイズに垂らして太く絞る。 パータフォンセは柔らかくなるので、パールを使って延ばしフォンサーージュし、クレームダイヤモンドを絞り、焼成。 グラッサージュショコラは周りから中央に掛け、振動を与え表面をなめらかにする。 白桃は熱湯で20秒、その後氷水で冷まし、皮をむき、すぐにビタミンCの水溶液につけ色止めをする。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> 理論にもとづく作業工程を手順よく行い、冷凍するもの、焼成するものを順次仕込んでいく。すべての生地を完成させること。 示された理論にもとづき作業ができる。グラッサージュの艶とデコレーションが同様にできている。 ペーシュミニヨンの白桃の表面はザラつきがなく、光沢ある仕上がりになっている。

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> それぞれに使用する生地作りができ、ポイントを押さえて目的に即した分類を理解できる。ノートの記事、生地や作業に対する質問ができる。 カットしたショコラヴァニージュの断面に配置よくダクワーズ、ビスキュイショコラ、クレームヴァニージュがムースの中に収まっている。ダクワーズの食感、クレームヴァニージュとショコラムースがとろける食感がある。 季節に応じた桃のタルトやショコラが与える顔のほころび、微笑みが人に与える幸せとなり、そのお菓子作りを通じて体得できたこと。

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> コンベルサシオン型：パータフォンセのフォンサーージュ。 丸口金No.12：ダクワーズやビスキュイショコラの絞り。 絞り袋 金網：ショコラグラッサージュのカバリングに使用。 丸抜型No.4：桃の種のまわりをしっかりと中まで押し込み跡をつける。 ニッパー：跡をつけた種のまわりにニッパーを差し込み、はさんで種を抜く。

献立名

Chocolat Vanille

シヨコラ ヴァニユー

番号

分量

54

5人分

材料・調味料	使用量	
Biscuit dacquoise		
blanc d'œufs	62	g
sucre semoule	62	g
blanc d'œufs seche	5	g
poudre d'amandes	62	g
chocolat(55 ~ 66%)	36	g
sucre glace	適量	
Crème vanille		
crème 35%	260	ml
gousse de vanille	1	p
jaunes d'œufs	65	g
sucre semoule	45	g
feuille de gelatine	3	g
Mousse chocolat		
chocolat(Valrhona caraque)	156	g
lait	115	ml
sucre semoule	23	g
feuille de gelatine	2.5	g
crème 35%	270	ml

材料・調味料	使用量	
Biscuit chocolat		
blanc d'œufs	75	g
sucre semoule	69	g
jaunes d'œufs	62	g
fecule	14	g
poudre de cacao	14	g
farine	5	g
beurre	27	g
Glaçage chocolat		
sucre glace	110	g
eau	86	ml
crème 35%	57	ml
poudre de cacao	44	g
feuille de gelatine	8	g
Finition		
chocola a decore	13	p
盛付見本		

献立名

Pêche Mignon

ペーシュ ミニヨン

番号

54

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Pâte à foncer		
pâte d' amandes crue	90	g
sucre glace	30	g
beurre	120	g
jaunes d' œufs	22	g
farine	130	g
vanille essence	適量	
Crème patissiere		
lait	200	ml
jaunes d' œufs	48	g
farine	8	g
sucre semoule	50	g
poudre à la crème	12	g
beurre	13	g
gousse de vanille	1/4	p
crème 35%	120	ml
Crème d' amandes		
beurre	75	g
sucre glace	38	g
poudre à la crème	2	g
poudre d' amandes	75	g
œufs	75	g
vanille essence	適量	

材料・調味料	使用量	
Finition		
pêche blanche	5	p
nappage nutre	250	g
nappage rouge	50	g
eau	100	ml
vitamin C	6	g
liqueur de pêche blanc	適量	
盛付見本		

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	ケーキ マホガニー タルト オ ショコラ ア ラ ヴァニージュ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 2時間	特別講義	

目的

- 世界の洋菓子業界で知られる大巨匠ピエール・エルメ氏の東京店南青山ピエールエルメ パリ ジャポンのクリストフ・ドラビエ工氏を招いての特別講義。現代の洋菓子を知る。
- ケーキマホガニー、アパレイユ ケーキ カラメル エ ア ラ ノ ワ ド ココ、ジュレ ド マンゴ オ ゲラン、カラメル リキッド、キャラメルとココナッツ味を加味した生地にゲランガムでジュレドフリユイ（マンゴ）を作り生地に加えて焼成する。（このジュレドフリユイは熱で溶けないため、様々なフルーツで作ることができる）
- タルト オ ショコラ ア ラ ヴァニージュ、パートシュクレ、ビスキュイ ア ラ キュイエール、ガナッシュ ショコラ、クレーム マスカルポーネ、ディスク ショコラ プラン。
- 焼き上がったバウンド型のケーキマホガニーの仕上げ方。表面全体にナバージュヌートルを塗り中央斜めにダイス状のジュレド マンゴを並べる。片側にココナッツリングを飾る。
- タルト オ ショコラ ア ラ ヴァニージュの組み立てと仕上げ方。φ22cmの空焼きされたパートシュクレにガナッシュを絞り入れる。上に丸く抜いたビスキュイアラキュイエールをのせ、ミキサーで立てたクレームマスカルポーネをサントノーレの口金で放射状に絞る。ショコラディスクのカットを絞ったクレームマスカルポーネの上に飾る。

ポイント

- マンゴのジュレはゲランとグラニュー糖を合わせて加え沸騰させ、バットに流してダイス状にカットする。ケーキはシュガーバター法で仕込む この中にカラメル、アーモンドとココナッツの粉を加え風味を出す。メレンゲと小麦粉を交互に加え、生地を作る。この中にマンゴのジュレドフリユイを加え、バウンド型に入れ焼成する。
- パートシュクレ、ビスキュイ ア ラ キュイエール、ガナッシュ ショコラは通常の仕込み方で行う。パートシュクレはφ22cmのタルト型にフォンサージュして空焼き。ビスキュイアラキュイエールはφ18cmに絞り焼成。ガナッシュ ショコラはボールに入れてパイルームで休ませる。クレーム マスカルポーネはヴァニラ入りのアングレースを焼き冷ましておく。ディスクショコラはホワイトチョコをテンパリングしてOPPに流し、固まったら22cmの丸で抜き、10等分にする。
- ナバージュヌートルは水を少量加え、ダマがない所までしっかり溶かす。すぐに表面に塗るが、何度も繰り返さないこと。中央斜めに飾るジュレドマンゴは向きを同じにして並べる。ナバージュが乾かない内にココロングを飾る。
- クレームマスカルポーネはミキサーで立てながら、冷たいヴァニージュ入りのアングレース（午前中から冷やしたもの）とマスカルポーネを合わせる。冷えていないと生地がダレ、絞ることはできない。ビスキュイアラキュイエールの上に一度薄くクレームマスカルポーネを塗り、その上から10等分の放射状にサントノーレの口金を使いジグザグに絞り上げる。

教育到達点

- キャラメルはかるく泡がたち、少し煙が上がったタイミングを見て水で色止めを行う。メレンゲの泡立ちはしっかりとしたものを作る。パートドフリユイはさっくりとつぶさないように合わせる事が重要。
- 各パーツが多いため、それぞれの生地やクリームを間違いなく仕込む。各種に分かれた配合を確認しながら仕込みの手順を考える。
- 一連の作業を手順よく行うことの意味を理解できる。
- 各種の生地やクリーム類が多い為、その組み立て方を確認し、工程通りに手順を理解する。

評価の目安と方法

- ポイントを押さえ、各パーツの作業ができる。全体を通しての生地の合わせ方が重要。
- それぞれの工程に合わせた手順と順番を考え、トータルが理解できること。
- ノートの記入、ポイントを押さえ一連の作業の手順を理解できる。仕上げ方が理解できる。
- 目的にそった準備ができ、手順が理解できる。

持ち物に関する注意事項

- バウンド型：側面と底が一体となる型紙を敷きこみ準備する。
- 手鍋：カラメルの色を見計らい水を加え色止めを行う。
- φ22cmタルト型：パートシュクレのフォンサージュの際、生地は一定の厚さにする。

専門実習

55

教育内容	
献立	
専門実習3・4	ケーキ マホガニー タルト オ ショコラ ア ラ ヴァニージュ

時間数	授業の方法	担当者名
1回 6時間	特別講義	

目的

- ・ アバレイユ ア ケーク カラメル エ ア ラ ノワ ド ココ、ジュレ ド マンゴ オ ゲラン、カラメル リキッド、各パーツとなる部分を先に作っておく。
- ・ タルト ショコラ ア ラ ヴァニージュ。各種の生地とクリームを正確に仕込む。
- ・ ケークマホガニーを仕上げる。デコレに使用するパーツを揃え、手順よく作業する。
- ・ タルト オ ショコラ ア ラ ヴァニージュの組み立てと仕上げ方。空焼きされたタルト型にガナッシュを絞り込み、ビスキュイアラキユイエールをのせる。表面を一度クレームマスカルポーネで塗る。その上に放射状にクレームマスカルポーネをジグザグに絞る。テンパリングしたディスクショコラのカットを斜めに傾けて、風車のようにデコレーションする。

ポイント

- ・ ジュレ ド マンゴ ゲランは、マンゴにレモンと水を合せて煮立てる。ゲランとグラニュー糖を合せ、一度に加え沸騰させバットに流しカットしておく。バター、上白糖をすり合わせ、卵、カラメル、アーモンドとココナッツの粉を加えて風味を出す。ブランシールは白くなるまですり合わせる。メレンゲは固めに作り、小麦粉と交互に加え、この中にマンゴのジュレを加え、パウンド型に入れ焼成する。
- ・ タルト ショコラ ア ラ ヴァニージュは、パートシュクレのフォンサーージュを行い空焼きする。他の生地やクリームもポイントを押さえ順次仕込む。アングレースは火を入れ過ぎて分離しないように注意する。ディスクショコラのテンパリングを水冷式で正確に行う。
- ・ ナバージュヌートルはダマができやすいので、小さなホイッパーを使用する。ハケを一度水洗いして、水分を切りよく溶けたナバージュを一気に塗り上げる。塗り直しはしない。ジュレドマンゴを中央斜めに向きを揃えて並べ、乾かない内に片側にココロングを飾る。
- ・ クレームマスカルポーネは冷やしたマスカルポーネをミキサーで立てながら充分に冷やしたアングレースを徐々に加えて立ていき、絞れる状態に立てる（ホイッパーを使用する）。口金はサントノーレを使用するが、向きに充分注意して、10ヶ所同様のデコレーションにする。

教育到達点

- ・ マンゴのジュレの作り方が分かること。カラメルの焦げ具合を理解でき、全体の合わせ方ができること。シュガーバター法を理解でき、全体の合わせ方ができること。
- ・ 一連の作業を間違いなく準備し、仕込むことができる。
- ・ 各パーツを揃え、一連の作業は手順よく行う。見本通りのデコレーションが仕上がること。
- ・ 各種の生地やクリーム類が多いため、間違いなく手順に従い組み立て仕上げを行う。

評価の目安と方法

- ・ ノートの記入。ポイントを押さえ各パーツの作業ができ、全体の合わせ方が理解できる。生地の焼成ができる。
- ・ 工程を考え、手順通りに準備してポイントを押さえ、仕込んでいくことができる。
- ・ ノート記入。作業工程を理解し、時間配分ができること。
- ・ ホワイトチョコのディスクは表面に光沢があり薄く仕上がっていること。テンパリングが正確に行われないと固まらず、固まっても艶がない。

持ち物に関する注意事項

- ・ ボール、ホイッパー：シュガーバター法でホイッパーを使用してブランシールする。
- ・ 手鍋：マンゴ、レモン汁にゲラン、グラニュー糖を合せ一度に加え沸騰させる。
- ・ バット：ジュレドマンゴを流し固める。

献立名

TARTE AU CHOCOLAT A LA VANILLE

タルト オ ショコラ ア ラ ヴァニージュ

番号

分量

55

5人分

材料・調味料	使用量	
pâte sucre		
beurre	65	g
sucre glace	45	g
vanille en poudre	0.5	p
œufs	30	g
fleur de sel de Guérande	0.5	g
farine ordinaire	120	g
Biscuit cuillère		
blancs d'œufs	50	g
sucre semoule	25	g
jaunes d'œufs	30	g
sucre inverti(Tremoline)	4	g
farine Type 55(Violette)	18	g
fécule de pomme de terre	18	g
Ganache chocolat à la vanille		
crème 35%	120	ml
vanille Madagascar	5	g
chocolat au lait	75	g
couverture Caraque 56%(Valrhona)	48	g
beurre	10	g

材料・調味料	使用量	
crème 35%	200	ml
gousse de vanille	1/3	p
sucre	48	g
beurre demi sel	5	g
jaunes d 'œufs	48	g
feuille de gelatine	3	g
mascarpone Galbani	175	g
盛付見本		

献立名

CAKE MAHOGANY

ケーキ マホガニー

番号

55

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Caramel liquid		
sucre semoule	140	g
eau minérale	40	ml
Appareil à cake caramel et à la noix de coco		
beurre	82	g
sucre	20	g
poudre d'amandes	50	g
noix de coco râpée	50	g
arôme caramel	1.7	g
caramel liquide	60	g
jaunes d'œufs	35	g
œufs	2	g
farine Lysd'or	50	g
blanc d'œufs	55	g
sucre(上白糖)	30	g
Gelée de mangue au Gellan		
purée de mangue	100	g
eau minérale	25	g
jus de citron	5	g
sucre semoule	15	g
Gellan(PCB)	2.5	g

材料・調味料	使用量	
Sirop d'imbiber caramel		
caramel liquide	50	g
eau minérale	25	ml
arôme caramel	0.25	g
Finition		
nappage nutre	適量	
Coco nuts long	適量	
Cubes de gelée de mangue au gellan	適量	
盛付見本		

専門実習理論
専門実習

56-65

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4 専門実習3・4	卒業作品制作

時間数	授業の方法	担当者名
	実習	実習課担当職員

目的

- 実習の中で習得した技術を応用し作品展示をする。
- ・造形パン…それぞれの用途に応じた生地でバスケットおよび縁取りを作る。バスケット内に入れる各種のパンを作り盛り付け展示する。
 - ・ウェディングケーキ…目標に沿ったデザイン、色彩、高さバランスをそなえたケーキの展示。
 - ・ヌガー細工…テーマに沿った表現力とヌガーの色彩技術が生かされたピエスマンテ。
 - ・餡細工…双方のテーマに沿った餡細工をそれぞれに飾り表現力を加味する。

ポイント

- ・バスケットの縁取りの飾りパンの完成度。
- ・バスケット内に入れるフランスパン、カンパーニュのクーブの入れ方と焼成。
- ・ウェディングケーキの土台からTOPまでのデザインの統一性。
- ・表現する内容を見ただ目で理解できること。色、バランス、強度。
- ・餡独特の光沢と色彩がウェディングケーキやヌガー細工にマッチしているか。

教育到達点

- ・生地は伸びやかに編み込まれて周りには程良く各飾りパンが配置されている。中にはハード系のパンがクーブも鮮やかに盛り込まれている
- ・ウェディングケーキの格段にはグラスロワイヤルの絞りやパステイヤージュの飾りが程よく施されている。
- ・テーマに沿って全体の形ができ、カラメル色に仕上がっている。
- ・餡細工が双方に生かされ、見栄えあるピエスマンテになっている。

評価の目安と方法

- ・全体的な焼き色と完成度、伸びやかな各パーツのデザインと配列。
- ・ハード系パンの成形、焼成。基本通りのクーブの入れ方、充分に発酵していること。
- ・ウェディングケーキらしく淡い色調で、掲げたテーマに沿って完成している。
- ・何をテーマにしているのか一目で理解でき、技が際立っている。
- ・双方の作品にテーマに沿ったパーツが配置され、色彩、光沢、接着がしっかりしている。

持ち物に関する注意事項

- ・バスケットの縁取り飾りパンの接着、ボンドの使用法。
- ・各種の口金の使い方、バラの口金と絞り方、エアブラシの着色法。
- ・銅鍋、温度計、アルコールランプ、餡ランプ、餡ポンプ、餡用手袋等の使用法。

専門実習理論
専門実習

56-65

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4 専門実習3・4	卒業作品制作

時間数	授業の方法	担当者名
	実習	実習課担当職員

目的

- 実習の中で習得した技術を応用し作品を展示する。
- ・造形パン…これまで習得した知識と技術を用い、イーストのコントロールによる造形パンで器を制作し展示に適したハード系のパンを盛り込み展示する。
 - ・ウェディングケーキ…卒業期の集大成としてパスティヤージュ生地 of 延し方や、絞りのデコレーション技術を用い人生最大のイベントである婚礼に欠かせないウェディングケーキを制作する。
 - ・ヌガー細工…課題を決めテーマに沿ったデザインで立体的なヌガー細工を制作する。
 - ・飴細工…飴細工の技術を用いてウェディングケーキとヌガー細工に華やかさを添える。

ポイント

- ・制作する用途に応じて、発酵、無発酵生地を使い分ける。室温、粉の温度を計算して水温を決めて計る。
- ・パスティヤージュ生地の固さ調節、乾燥度合い、性質を理解する。
- ・糖度とカラメルの変化、アーモンドを加えるタイミング、熱の取り方、延し方。
- ・作業に対する心構え、温度と危険性、着色、飴の引き方と造形。

教育到達点

- ・リバースシートの操作、麺棒の使い方、パイカッターでバンド状に均一な幅にカットができる。
- ・手仕込み法の理解、発酵種を加え目標の温度に捏ね上げまとめ発酵させる。
- ・パスティヤージュによる本体へのカバーリング、均一な厚みや、すき間がないこと。
- ・ヌガー全体が均一な厚さとカラメル色。テーマに沿った形ができている。
- ・基本と成る飴の引き方、バラの花の形が整っている。

評価の目安と方法

- ・編み目がそろっている、縁取りの生地とのバランスが良い。
- ・仕込みの手順が分かり、固さ、温度、発酵状態の見極めができる。
- ・パスティヤージュの断面がシャープで接続面が美しいこと。
- ・形紙通りにカットされたヌガーが熱により程よくカーブして立体的にできている。
- ・形、色、艶が良く基本通りにできている。

持ち物に関する注意事項

- ・造形パンとパスティヤージュ生地もリバースシートを操作する。安全ガードを解除しないこと。
- ・ヌガー生地は銅ボール、飴の煮つめは銅鍋。どちらも熱伝導が早く湿ったつかみや軍手に注意する。温度計、レーザー温度計の取り扱い。

第2章

[専攻別総合調理実習]



教育形態	教育内容
専攻別総合調理実習	製菓・製パン

授業の方法	教育目標	
講義・実習	調理師としての基本技術、時間管理、衛生観念、礼節を習得できているかを試験の形式に沿って自他共に確認をする。	
時間数		担当者名
15回		60時間

実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴(調理師養成以外)
○	平田 憲巳	ホテル製菓部門統括として製菓業務に従事
	遠藤 優	菓子製造販売業にて菓子製造に従事

教育手法	
1回	・専攻別総合調理実習の目的の説明・パウンドケーキの概要・メニューの決め方、考え方
2回	・副材料の仕込みについて(バリエーションの基本を知る)・非価格の販売促進策の決定 ・メニュー決定(パウンドケーキ)・配合に基づく使用材料の集計提出(1)
3回	・原価計算・試作・試食・食材計量・分類別の商品説明とその認識
4回	・試作・試食・表面の仕上げデザインの考案・原価計算
5回	・試作・試食・味や仕上げの変更・決定・食材の再集計提出の選択・コンフィチュール仕込み・食材発注
6回	・販売促進の基本的知識を学ぶ(ヴァンドゥーズとは) ・コンフィチュールのラベルデザインの考案・材料の計量・販売促進のツールの作成
7回	・製品制作①(タルト生地、クレームダマンド、仕込み)・パウンドケーキ仕込み・包材の準備
8回	・製品制作②ドミセック、トランシュケーキ仕込み3種・生ケーキ(ムース系)類仕込み2種 ・パウンドケーキ仕込み2種・ラッピング(原材料表示シール)
9回	・販売準備(シミュレーション)・商品仕上げ・ラッピング
10回	・販売①すべての商品の仕上げ・会計・反省会
11回	・販売促進ツールの作成・材料の計量・接客販売シミュレーション
12回	・製品制作①(タルト生地、クレームダマンド、仕込み)・パウンドケーキ仕込み・包材の準備
13回	・製品制作②・ドミセック、トランシュケーキ仕込み3種・生ケーキ類仕込み(ムース系)2種 ・ラッピング(原材料表示シール)
14回	・販売準備(シミュレーション)・商品仕上げ・ラッピング
15回	・販売②すべての商品の仕上げ・会計・反省会

教育到達点
・製造から販売までの一連のプロセスを通じ、お客様への商品を提供するサービス業の根幹を理解する。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・出席状況、受講態度。 ・絶対安心、安全な商品作りから販売までの過程で起こりうる問題点の考察と解決策。 ・なし得た業績の達成感などの経験を通して実社会に対応する能力を養う。 ・反省会による評価。
----------	--

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	専攻別総合調理実習の目的の説明 パウンドケーキの概要 メニューの決め方、考え方

時間数	授業の方法	担当者名
1回 4時間	講義・実習	実習課担当職員

目的

- ・この実習を通し成功体験を得られるように意欲的に実習に取り込む動機付けを行う。
- ・様々な焼き菓子についての基本知識を養う。
- ・様々な製品は現場でどのように製造されているのかを知る。

ポイント

- ・生徒がイメージしやすいように実習の流れや日程を説明する。
- ・パウンドケーキにいかにか付加価値をつけるかその具体案を学び、検討する。同時にこれまで学んで来たタルトやムースケーキ、トランシュ、ドミセックも参考にし、ショーケースに彩りを加える。

教育到達点

- ・専攻別総合調理実習の実習目的を理解させる。
- ・パウンドケーキとは何かまたその分類やグレード基本配合を理解させどう変化させていくのかを考えさせる。
- ・配合を考えることの難しさを理解させる。

評価の目安と方法

- ・配布プリントによる記載事項の確認。
- ・班ごとに話し合い、コンセプトを決定方向性を確認する。

持ち物に関する注意事項

- ・新・調理師養成教育全書 必修編 6 (総合調理実習)
- ・製菓衛生師全書
- ・実習ノート (専攻別総合調理実習)
- ・実習ノート (製菓・製パン)
- ・プリント

教育内容	
献立	
専門実習3・4	副材料の仕込みについて（バリエーションの基本を知る） 非価格の販売促進策の決定、メニュー決定（パウンドケーキ） 配合に基づく使用材料の集計提出（1）

時間数		授業の方法	担当者名
1回	4時間	講義・実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・副材料の仕込みについて。 ・フルーツの砂糖漬け、および砂糖の浸透作用について学ぶ。 ・コンフィチュールについて学ぶ。 ・副材料をパウンドケーキにいかに生かすか。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・フルーツの皮を再利用する方法等を学び、歩留まりを意識して仕事する習慣をつける。 ・コンフィ作りオレンジ、レモン、グレープフルーツ、パインそれぞれの製法を知る。 ・コンフィチュールの種類を検討する。 ・メニュー決定(パウンドケーキ)。 ・配合に基づく使用食材の集計提出、発注。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・フルーツの砂糖漬け、コンフィについて理解する。 ・ポーメ(糖度)について理解する。 ・コンフィのシロップの煮方と日を追うごとの変化と糖度、日程表に基づく作業の確認。 ・コンフィチュールの煮方と糖度と煮沸殺菌を理解する。

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> ・配布プリントによる記載事項の確認。 ・班ごとに話し合い、コンセプトを決定、方向性を確認する。 ・日程表に従い当番を決めシロップの糖度を上げていく。

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・新・調理師養成教育全書 必修編 6（総合調理実習） ・製菓衛生師全書 ・実習ノート（専攻別総合調理実習） ・実習ノート（製菓・製パン） ・プリント

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	原価計算 試作・試食 食材計量／分類別の商品説明とその知識

時間数	授業の方法	担当者名
1回 4時間	講義・実習	実習課担当職員

目的

- ・在庫管理の大切さと無駄のない発注について理解する。
- ・原価計算の方法を学び、価格設定の仕方を理解する。
- ・各班で考え出したパウンドケーキの食材計量、試作、試食。
- ・コンフィチュールの種類の決定。
- ・生ケーキ、フルーツタルト、パートシュクル、クレームダマンド、クレームパティシエール、フルーツの選定。
- ・ムースケーキの種類、トランシュケーキの種類。
- ・ドミセックの種類。

ポイント

- ・仕込みの手順、バターの固さ、卵の温度、合わせ方、生地分離を防ぐ。
- ・オーブンの温度管理。
- ・ショーケースに配列するケーキの種類とドミセックとトランシュの仕込み方。
- ・発注や在庫管理、原価計算などの数字等に責任感を持たせる。

教育到達点

- ・在庫管理の大切さと無駄のない発注について理解させる。
- ・原価計算の方法を学び、価格設定の仕方を理解させる。
- ・目的とするパウンドケーキの完成度、g数に対する生地の浮き具合。
- ・味のでき、シロップによるしっとり感が出ているか、火通りは良いか。

評価の目安と方法

- ・パウンドケーキの見た目と味の完成度。
- ・販売価格に対する原価率が目標とする数値になっている。
- ・取得数の確認。
- ・自班の評価とディスカッション、他班の味の評価。
- ・配布プリントによる記載事項の確認。
- ・次回に対する改善点の検討。

持ち物に関する注意事項

- ・プリント
- ・ミキサー、ホイッパー、パレットナイフ、カード、マリーズ
- 焼き型、型紙の用意
- デジタルスケール、各種ボール、手鍋、ふるい

教育内容	
献立	
専門実習3・4	試作・試食 表面の仕上げデザインの考案 原価計算

時間数	授業の方法	担当者名
1回	4時間 講義・実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・常にお客様を意識し、調理することの大切さを学ぶ。 ・試食の結果をふまえて仕込みを行う。(パウンドケーキ) ・フルーツタルトの本番に向けての段取り、試作。 ・ムースケーキの本番に向けての段取り、試作。 ・ドミセックの試作、試食。 ・試作により取得数、仕上げ食材を含めた原価計算を行う。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・考案したパウンドケーキを試作、試食し、問題点を探り、今後の改善に努める。 ・パートシュクル、クレームダマンド、仕込み焼成の仕方。 ・ドミセックの仕込み（各班ごとの種類数の選定）とその注意点。 ・原価計算により各食材の価格を知り売値を設定して行く。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・作業工程を含め、仕上がり、味等を総合して商品としてなしているかを確認し、理解させる。 ・目標に沿った内容に成っている。 ・仕込みの手順に誤りなく行えた。 ・販売に値する商品にでき上がっている。 ・原価計算による利益を知り、光熱費、包材を含めた売値があることを理解する。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・仕上がり、味を確認し相互評価を実施する。 ・焼色、生地 of 浮き具合、固さが良いこと。 ・味、風味の点で問題はないか、試食による評価が良いこと。 ・商品として価値があること。
----------	--

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・プリント ・ミキサー、ホイッパー、パレットナイフ、カード、マリーズ ・焼き型、型紙の用意 ・微量計、レードル、デジタルスケール、各種ボール、手鍋、ふるい、スプーン

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	試作・試食／味や仕上げの変更・決定 食材の再集計提出の選択／コンフィチュールの仕込み 食材発注

時間数		授業の方法	担当者名
1回	4時間	講義・実習	実習課担当職員

目的

- ・常にお客様を意識し、調理することの大切さを学ぶ。
- ・試作の結果を受け、改善点を探しより良い製品に仕上げること、探究することの大切さを知る。
- ・メニュー作成のコンセプトをしっかりと理解する。
- ・原価計算、発注表、価格設定の流れを理解する。
- ・コンフィチュールの仕込み。(ストロベリー、アグリウム、パイン、リュヴァブル)

ポイント

- ・考案したパウンドケーキを試作、試食し、問題点を探り、今後の改善に努める。
- ・一人一人がしっかりと意見を述べられるようにする。
- ・仕込む手順や必要な道具を確認する。
- ・配合を決定しそれに基づいて原価計算、発注、価格設定を行う。
- ・ケーキの型紙作りと取得数を検討する。
- ・コンフィチュール、各種フルーツ類のカットの仕方、ブリックス計により、煮詰め糖度を知る。

教育到達点

- ・作業工程を含め、仕上がり、味等を総合して商品としてなしているかを確認し、理解させる。
- ・より良い商品を作るためには一切の妥協はないことを理解させる。
- ・価格設定までの流れを理解させる。
- ・コンフィチュールの瓶詰、殺菌法を学ぶ。

評価の目安と方法

- ・仕上がり、味を確認し相互評価を実施する。
- ・配布プリントによる記載事項の確認。
- ・メニュー表の提出。(使用食材の内容確認)
- ・発注表の提出。
- ・コンフィチュールの色合い、味、糖度を含めた完成度。

持ち物に関する注意事項

- ・プリント
- ・ペティナイフ、まな板、ホイッパー、レードル
- 銅鍋、外輪鍋、スタックジャムボトル、バーナー、手袋、デジタルスケール

教育内容	
献立	
専門実習3・4	販売促進の基本的知識を学ぶ（ヴァンドゥーズとは） コンフィチュールのラベルの考察 材料の計量、販売促進のツールの作成

時間数	授業の方法	担当者名
1回	4時間 講義・実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> 接客に必要な知識、技術を理解する。 食材の計量、各班のパウンドケーキ2種、パートシュクル、クレームダマンド類。 各班によるド・ミセック、トランシュ類、生ケーキ。(ムース類) コンフィチュールのラベルデザインの考察。(各班)

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> 食材の計量、製菓において正確な計量がいかに重要であるか理解する。ルセットに沿って正確に計量し種類ごとに名称を付け、仕分けを正確に行ない、混ざり合わないようにする。 内容物を一見して理解するデザインに優れた物。(選考)

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> バンドゥーズの重要性を認識する。バンドゥーズのテクニックによって商品の売上が違うことを知る。同時に衛生法規に元づく知識を持って販売に当る。 全計量がもれなく行われていること。 決められた期日までにデザインの提出。

評価の目安と方法
<ul style="list-style-type: none"> バンドゥーズの挨拶の仕方、先言後礼を知り実行する。お互いに実行し確認する。 計量後の点検確認。 各クラスの中から4種のデザインを決定する。

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> 実習ノート（専攻別総合調理実習） プリント ヴァンドゥーズルールブック ヴァンドゥーズビデオ デジタルスケール、レードル、スプーン、微量計、カード、茶紙、ボール類、メジャーカップ、番重、ラップ、絞り袋、口金

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	製品制作 (①回目) (タルト生地、クレームダマンド、仕込み) パウンドケーキ仕込み 包材の準備

時間数	授業の方法	担当者名
1回 4時間	講義・実習	実習課担当職員

目的

- ・食品を扱う者としての自覚や責任を認識する。
- ・パウンドケーキ2種類の制作。
- ・トランシュケーキ2種類の制作。
- ・生ケーキ(ムース系)4種の制作。
- ・ドミセック3種の制作。
- ・包材の準備。(パウンド用OPP、生ケーキ用サイドテープ、銀ケース)
- ・ラベル作成、ネームカード作成。

ポイント

- ・お客様の口に入れることを意識し、商品価値を高める。
- ・衛生面を第一に、ミスやロスの無い仕込みを行う。
- ・バターの固さ加減とブランシール、卵の温度、小麦粉の混ぜ方。(グルテン)
- ・オーブン温度と焼成(途中の入替)と表面のクープの入れ方。
- ・生ケーキの種類に沿って生地の製造。(ムースの仕込み方)
- ・ドミセックの仕込み方 手順とポイントをしっかり理解する。
- ・OPPシートをケーキのサイズに合わせて包装できること。

教育到達点

- ・安心、安全が第一ということを理解し、実践できるようにさせる。
- ・焼成後の生地が沈んでないこと。(火通りが良い)
- ・それぞれの製品が目標通りのでき上がりであること。
- ・包材およびリボンがサイズ通りにカットされていること。
- ・トキプリによる表示作成。(内容の確認)

評価の目安と方法

- ・全製品の焼色、固さ、浮き具合。
- ・取得数の確認。
- ・全ての準備ができている。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート(製菓・製パン)
- ・プリント
- ・ミキサー、ボール各サイズ、ホイッパー、マリーズ、手鍋、絞袋、口金、刷毛、ペティナイフ、フレンチナイフ、まな板、パレットナイフ、レードル、デジタルスケール、型紙、焼型

教育内容	
献立	
専門実習3・4	製品制作(②回目) ドミセック・トランシュケーキ仕込み、生ケーキ類仕込み、ラッピング(原材料表示シール) パウンドケーキ仕込み

時間数	授業の方法	担当者名
1回	4時間	講義・実習
		実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・食品を扱う者としての自覚や責任を認識する。 ・パウンドケーキ2種類の制作。 ・トランシュケーキ3種類の制作。 ・生ケーキ(ムース系)2種の制作。 ・ドミセック2種の制作。 ・ラッピング(コムセボン)表示シール貼り。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・お客様の口に入れることを意識し、商品価値を高める。 ・衛生面を第一に、ミスやロスのない仕込みを行う。 ・バターの固さ加減とブランシール、卵の温度、小麦粉の混ぜ方。(グルテン) ・オーブン温度と焼成(途中の入替)と表面のクープの入れ方。 ・生ケーキの種類に沿って生地製造。(ムースの仕込み方) ・ドミセックの仕込み方 手順とポイントをしっかり理解する。 ・OPPシートをケーキのサイズに合わせて包装できること。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・安心、安全が第一ということを理解し、実践できるようにさせる。 ・それぞれの製品が目標通りのでき上がりであること。 ・焼成後の生地が沈んでないこと。(火通りが良い) ・包材およびリボンがサイズ通りにカットされていること。 ・トキプリによる表示作成。(内容の確認)

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・全製品の焼色、固さ、浮き具合。 ・取得数の確認。 ・全ての準備ができています。
----------	--

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート(製菓・製パン) ・プリント ・ミキサー、ボール各サイズ、ホイッパー、マリス、手鍋、絞袋、口金、刷毛、ペティナイフ、フレンチナイフ、まな板、パレットナイフ、レードル、デジタルスケール、型紙、焼型

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	販売準備（シミュレーション）・商品仕上げ ラッピング

時間数	授業の方法	担当者名
1回 4時間	講義・実習	実習課担当職員

目的

- ・お客様の購買意欲をそそるように工夫し商品価値を高めることができるようにする。
- ・販売の流れをしっかりと理解する。
- ・OPPシートによるキャラメル包装。
- ・各班によるリボンの色分け選定。(飾り)
- ・各班の写真撮り。(メニューブック作成)

ポイント

- ・商品価値を高めるような、丁寧なラッピングを行う。
- ・ショーケースの掃除の仕方を学ぶ。
- ・商品の陳列を行い、お客様目線で確認する。
- ・販売時のシフトや流れを確認する。
- ・生ケーキ、ムースケーキ類の仕上げ。

教育到達点

- ・購買意欲をそそるように工夫し商品価値を高めることができるようにさせる。
- ・販売の流れをしっかりと理解させる。
- ・全ての商品が時間までに完成している。

評価の目安と方法

- ・包装された商品の確認。
- ・配布プリントによる記載事項の確認。
- ・それぞれの商品の取得数の確認。
- ・ラッピング商品の表示シールに記載間違いがない。

持ち物に関する注意事項

- ・プリント
- ・OPPシート2種（パウンドケーキ用）
- ・リボン、はさみ、ペティナイフ、セロテープ、バスケット、ネームカード

教育内容	
献立	
専門実習3・4	販売① すべての商品の仕上げ 会計 反省会

時間数	授業の方法	担当者名
1回	4時間 講義・実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・ 対面販売を通じて、調理師として責任を自覚する。 ・ メニュー決めから販売までを一貫して行うことで達成感、充実感を得る。 ・ ショーケース内の商品チェック。(配列、色彩、ネームカード(価格)) ・ ポスターによる宣伝、メニューブックの配布。 ・ バンドウーズの実行、案内、誘導、説明。(声出し、挨拶、笑顔、先言、後礼) ・ キャッシュの使い方、つり銭とレシート。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・ 販売することの難しさを学ぶ。 ・ 商品案内からお買い上げまでの流れを間違いなく行なう。 ・ 箱入れ、保冷剤、袋詰めの一連の流れの確認方法。 ・ 商品の注文数の入れ忘れや商品違い、つり銭の過不足注意。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・ 対面販売を通じて、調理師としての責任を自覚させる。 ・ メニュー決めから販売までを一貫して行うことで達成感、充実感を体験させる。 ・ 相手の目をみて先言、後礼、笑顔で接客することの大切さを知る。 ・ 商品内容を把握し説明できる。

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 会計をしっかり行い、収益、収支の計算をする。 ・ 製造から販売ロスを差引き、実数、集計と売数金額の確認。(ロス率%) ・ アンケートの集計を実施し次回に対応する。 ・ 反省会を行い、自ら考え改善していく術を身につけさせる。
----------	--

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・ プリント ・ バスケット、番重、ネームカード、プラータ、ボール、メニューブック、プラカード、ゴム手袋、ケーキボックス、スベータ、保冷剤、販売用エプロン、帽子

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	販売促進ツールの作成 材料の計量 接客販売シミュレーション

時間数	授業の方法	担当者名
1回	4時間 講義・実習	実習課担当職員

目的

- ・効果的な販売促進ツールを考案できるようになる。
- ・一回目の販売を終えて更に売上を上げるための考案をする。
- ・一回目の販売を終えて改善点をふまえた食材の計量を行う。
- ・製菓において正確な計量がいかに重要であるかを理解する。
- ・接客の練習。

ポイント

- ・視覚効果等も考慮したポスター、POP作りを学ぶ。
- ・メニューブックのポイントを強調した説明を考える。
- ・パートシュクル、クレームダイヤモンド仕込み焼成。
- ・ドミセック、トランシュケーキ。(各班による種類別計量)
- ・バンドゥースをふまえた接客練習、ビデオを振り返る。

教育到達点

- ・販売促進グッズの種類と効果を理解させる。
- ・各種の商品をアレンジした解りやすいポップの作成。(ツール)
- ・フルーツタルトレット台焼成後冷凍して当日に備える。
- ・笑顔、声だし、挨拶(先言、後礼)、分かれて練習。

評価の目安と方法

- ・作成グッズの確認。
- ・一回目を終え誘導から商品案内説明、キャッシャまでの改善点を考える。
- ・一回目と二回目はクラス内で製造チームと販売チームの入れ替えを行い全員がその流れを体験する。

持ち物に関する注意事項

- ・プリント
- ・ミキサー、ホイッパー、パレットナイフ、カード、マリーズ
- ・焼き型、型紙の用意、微量計、レードル、デジタルスケール
- 各種ボール、手鍋、ふるい、スプーン

教育内容	
献立	
専門実習3・4	製品制作(①回目) (タルト生地、クレームダイヤモンド、仕込み) パウンドケーキ仕込み 包材の準備

時間数	授業の方法	担当者名
1回	4時間 講義・実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・食品を扱う者としての自覚や責任を認識する。 ・パウンドケーキ2種類の制作。 ・トランシュケーキ2種類の制作。 ・生ケーキ(ムース系)4種の制作。 ・ドミセック3種の制作。 ・包材の準備。(パウンド用OPP、生ケーキ用サイドテープ、銀ケース) ・ラベル作成、ネームカード作成。

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・お客様の口に入れることを意識し、商品価値を高める。 ・衛生面を第一に、ミスやロスのない仕込みを行う。 ・バターの固さ加減とブランシール、卵の温度、小麦粉の混ぜ方。(グルテン) ・オーブン温度と焼成(途中の入替)と表面のクープの入れ方。 ・生ケーキの種類に沿って生地の製造。(ムースの仕込み方) ・ドミセックの仕込み方 手順とポイントをしっかり理解する。 ・OPPシートをケーキのサイズに合わせて包装できること。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・安心、安全が第一ということを理解し、実践できるようにさせる。 ・それぞれの製品が目標通りのでき上がりであること。 ・焼成後の生地が沈んでないこと。(火通りが良い) ・包材およびリボンがサイズ通りにカットされていること。 ・トキプリによる表示作成。(内容の確認)

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・商品価値がある製品かどうか判断する。 ・全製品の焼色、固さ、浮き具合。 ・取得数の確認。 ・全ての準備ができています。
----------	---

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノート(製菓・製パン) ・プリント ・ミキサー、ボール各サイズ、ホイッパー、マリス、手鍋、絞袋、口金、刷毛、ペティナイフ、フレンチナイフ、まな板、パレットナイフ、レードル、デジタルスケール、型紙、焼型

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	製品制作 (②回目) ドミセック、トランシュケーキ仕込み 生ケーキ類仕込み、ラッピング (原材料表示シール)

時間数		授業の方法	担当者名
1回	4時間	講義・実習	実習課担当職員

目的

- ・食品を扱う者としての自覚や責任を認識する。
- ・パウンドケーキ2種類の制作。
- ・トランシュケーキ2種類の制作。
- ・生ケーキ (ムース系) 2種の制作。
- ・ラッピング (コムセボン) 表示シール貼り。

ポイント

- ・お客様の口に入れることを意識し、商品価値を高める。
- ・衛生面を第一に、ミスやロスの無い仕込みを行う。
- ・バター of 固さ加減とブランシール、卵の温度、小麦粉の混ぜ方。(グルテン)
- ・オーブン温度と焼成 (途中の入替) と表面のクーブの入れ方。
- ・生ケーキの種類に沿って生地 of 製造。(ムースの仕込み方)
- ・ドミセックの仕込み方 手順とポイントをしっかり理解する。
- ・OPPシートをケーキのサイズに合わせて包装できること。

教育到達点

- ・安心、安全が第一ということを理解し、実践できるようにさせる。
- ・それぞれの製品が目標通りのでき上がりであること。
- ・焼成後の生地が沈んでないこと。(火通りが良い)
- ・包材およびリボンがサイズ通りにカットされていること。
- ・トキプリによる表示作成。(内容の確認)

評価の目安と方法

- ・商品価値がある製品かどうか判断する。
- ・全製品の焼色、固さ、浮き具合。
- ・取得数の確認。
- ・全ての準備ができています。

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート (製菓・製パン)
- ・プリント
- ・ミキサー、ボール各サイズ、ホイッパー、マリーズ、手鍋、絞袋、口金、刷毛、ペティナイフ、フレンチナイフ、まな板、パレットナイフ、レードル、デジタルスケール、型紙、焼型

教育内容	
献立	
専門実習3・4	販売準備(シミュレーション)・商品仕上げ ラッピング

時間数	授業の方法	担当者名
1回	4時間 講義・実習	実習課担当職員

目的
<ul style="list-style-type: none"> ・お客様の購買意欲をそそるように工夫し商品価値を高めることができるようにする。 ・販売の流れをしっかりと理解する。 ・OPPシートによるキャラメル包装。 ・各班によるリボンの色分け選定。(飾り) ・各種の写真撮り。(メニューブック作成)

ポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・商品価値を高めるような、丁寧なラッピングを行う。 ・ショーケースの掃除の仕方を学ぶ。 ・商品の陳列を行い、お客様目線で確認する。 ・役割分担のシフトや流れを確認する。 ・生ケーキ、ムースケーキ類の仕上げ。

教育到達点
<ul style="list-style-type: none"> ・購買意欲をそそるように工夫し商品価値を高めることができるようにさせる。 ・全ての商品が時間までに完成している。 ・販売の流れをしっかりと理解させる。(商品の受け渡し、会計はスムーズに)

評価の目安と方法	<ul style="list-style-type: none"> ・包装された商品の確認。 ・配布プリントによる記載事項の確認。 ・それぞれの商品の取得数の確認。 ・ラッピング商品の表示シールに記載間違いがない。
----------	--

持ち物に関する注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ・プリント ・OPPシート2種 (パウンドケーキ用) ・リボン、はさみ、ペティナイフ、セロテープ、バスケット、ネームカード

教育内容	
献立	
専門実習理論3・4	販売② すべての商品の仕上げ 会計 反省会

時間数		授業の方法	担当者名
1回	4時間	講義・実習	実習課担当職員

目的

- ・対面販売を通じて、調理師として責任を自覚する。
- ・メニュー決めから販売までを一貫して行うことで達成感、充実感を得る。
- ・ショーケース内の商品チェック。(配列、色彩、ネームカード(価格))
- ・ポスターによる宣伝、メニューブックの配布。
- ・バンドウーズの実行、案内、誘導、説明。(声出し、挨拶、笑顔、先言、後礼)
- ・キャッシャの使い方、つり銭とレシート。

ポイント

- ・販売することの難しさを学ぶ。
- ・商品案内からお買い上げまでの流れを間違いなく行なう。
- ・箱入れ、保冷剤、袋詰めの一連の流れの確認方法。
- ・商品の注文数の入れ忘れや商品違い、つり銭の過不足注意。

教育到達点

- ・対面販売を通じて、調理師としての責任を自覚させる。
- ・メニュー決めから販売までを一貫して行うことで達成感、充実感を体験させる。
- ・相手の目をみて先言、後礼、笑顔で接客することの大切さを知る。

評価の目安と方法

- ・会計をしっかり行い、収益、収支の計算をする。
- ・製造から販売ロスを差引き、実数、集計と売数金額の確認。(ロス率%)
- ・反省会の実施。アンケートの集計を行ないデータファイルする。
- ・2回目の販売を通じ商品製造と接客販売をクラス内交代で体験し様々な局面に出会い、その時々を乗り越え解決する術を学び得ることは実社会においての量となる。

持ち物に関する注意事項

- ・プリント
- ・バスケット、番重、ネームカード、プラータ、ボール、メニューブック、プラカード、ゴム手袋、ケーキボックス、スパーサ、保冷剤、販売用エプロン、帽子

第3章

[実技試験対策]



教育形態	教育内容
実技試験対策	製菓・製パン

授業の方法	教育目標	
講義・実習	専門実習の授業において学んだ製菓・製パンを志す調理師としての基本技術や時間管理・衛生観念・礼節を習得できているかを試験の形式に沿って自他ともに確認をする。	
時間数		担当者名
		実習課担当職員

内容	
前期	<p>※バタークリームデコレーションテスト</p> <p>回転台 発泡台φ18×H10cm バタークリーム500g 丸口金No8 ビニール絞り袋 パレットナイフ ゴムペラ カード リードペーパー</p>
後期	<p>※マジパン、パイピングテスト</p> <p>パイピングチョコレート約30g コルネ (OPPシート) φ24cmデコレ板 ハサミ、カード、ペティナイフ マジパン(ピンク) 100g マジパン (グリーン) 30g</p>

教育到達点	
前期	<p>クリームの配分。ナッペ、マスケ(被膜)とデコレーション(ポッシュ)の配分ができる。クリームを上から側面へと回転台をまわしながら一定の厚さに塗ることができる。塗り終わった上面と側面の角一周がデコボコでなく直角に綺麗に塗れていること。上面、側面の分割デザイン絞りが均等に絞れていて変形していないこと。振動絞りのヒダが細くスタートが太く力が入り自然に力が抜けていること。雫絞りや丸口絞りのデコレーション全体が均一に絞れていること。</p>
後期	<p>チョコレートの固さが調整できOPPシートでコルネが作れる。決められたデザインをデコレ板上に左右対称に間違いなく絞ることができる。マジパンの固さを調節し花弁の大きさをカードを使い形作ることができ、バラの花に組立てることができる。決められた配置にバラの花、葉っぱ、チョコレートのパイピングを含めバランス良く飾ることができる。</p>

評価の目安と方法	前期 後期	A	作業前の衛生、手洗い、服装、声出しができ 時間内に終了することクリームが一定の厚さで下地が出ることなく、上面の角が直角にすっきり塗られている。
		B	絞りのデザインが間違っていないこと。絞り方に強弱があり全体的に各デコレーションが均一でバランス良く絞れていること、時間内に後片付けができる。
		C	作業前の衛生、手洗い、服装、声出しができ、時間内に終了すること。チョコレートのラインが細くデザインが間違っていないことバラを置くスペースが空いていること。
		D	バラの花弁の先端がうすく徐々に開きバランスが取れていること。つぼみを含め3ケのバラの配置が正確で間中に葉っぱが3枚葉脈の向きが正しく飾られ全体がすっきりと美しいこと、時間内に後片付けができる。

