



MUSASHINO COOKING COLLEGE

TRAINING SYLLABUS

調理実習シラバス 2024

高度調理製菓科2年

学校法人 後藤学園

武蔵野調理師専門学校

目次

	調理実習概要	3
第1章	専門実習理論1・2 専門実習1・2	4
	概要	5
第2章	専門実習理論3・4 専門実習3・4	36
	概要	37
	特別講義	206
	卒業作品製作	207
第3章	専攻別総合調理実習	208
	概要	209
第4章	実技試験対策	226
	概要	227

履修コース

高度調理製菓科

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	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		

担当者名	科目に対する実務内容・経歴(調理師養成以外)
多良 文康	ホテル、会館、レストランにて製菓業務に従事
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
村田 百花	
矢田貝 志麻子	ホテル、菓子販売業にて菓子製造に従事
石岡 果温	

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、ピバレッジ、フードコーディネート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、製パンを取得する高度調理製菓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、マスケ、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知り理解する。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適應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ンスデーへと繋ぎ、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1・2]

[専門実習1・2]



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）
○	多良 文康	ホテル、会館、レストランにて製菓業務に従事
	矢田貝 志麻子	ホテル、菓子販売業にて菓子製造に従事

教育手法	
1回	ケーキサレ / そば粉のクッキー
2回	バジルとベーコンのスコーン / 米粉シフォンケーキ
3回	ズッキーニのキッシュ / チョコレートフィナンシェ
4回	スフレパンケーキ / はちみつバターブレッド
5回	グジェール / フレンチトースト
6回	パンオエピナール / ポンデケージョ
7回	枝豆とチーズのリュスティック / 焼き肉まん
8回	ニョッキ / ビーネット
9回	ラザニア / ガスパチョ
10回	ミートパイ / 赤ワイングロフ
11回	キャロットケーキ / エンパナーダ
12回	デニッシュパン / 松の実クッキー
13回	トマトとオリーブのスパイスケーキ / ビスコッティ
14回	バターチキンカレー / ナン・チャパティ
15回	サモサ / チーズスフレ

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。 生地のかくらみ加減、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、生地ができて上がる。
----------	---

専門実習理論

1

教育内容

献立

専門実習理論3・4

ケーキサレ
そば粉のクッキー

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・トレトールについて学ぶ

ポイント

- ・野菜を使用する生地の作り方と焼き方
- ・チーズの種類、使い方

教育到達点

- ・パウンド型を使用して水分を飛ばし、きれいに焼き上がっている

評価の目安と方法

- ・売り物として断面を美しくカットできているか
- ・野菜をバランスよく配置しているか

持ち物に関する注意事項

献立名
Cake salé ケーキサレ

番号	分量
1	5人分

材料・調味料	使用量
farine(リスドウル)	150g
levure chimique	5g
sel	2g
parmesan	50g
œuf	2p
lait	100g
huile d' olive	50g
oignon	1/2p
paprika rouge	1/3p
paprika orange	1/3p
brocoli	1/6p

材料・調味料	使用量

献立名
sable au sarrasin そば粉のクッキー

番号	分量
1	5人分

材料・調味料	使用量
材料A	
farine	80g
farine de sarrasin	120g
sucre glace	50g
sésame blanches	10g
材料B	
beurre froid	120g
œuf	1/2p

材料・調味料	使用量

専門実習理論

2

教育内容

献立

専門実習理論3・4

バジルとベーコンのスコーン
米粉のシフォンケーキ

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・スコーンの生地、生クリームを使用した生地の作り方
- ・生地の折り込み、カットの方法
- ・菓子への米粉の利用方法を学ぶ（水分量、吸水について）

ポイント

- ・スコーンの高温での焼成方法、オーブンの使い方
- ・フレンチメレンゲの復習
- ・型の外し方、カットの方法

教育到達点

- ・同じサイズにカット、焼き色良く仕上がっているか

評価の目安と方法

- ・売り物として商品価値のある仕上がりになっているか

持ち物に関する注意事項

献立名		番号	分量
Scones au basilic et bacon バジルとベーコンのスコーン		2	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
farine forte	200g		
sel	2g		
sucre	5g		
levure chimique	6g		
crème (40%)	200g		
basilic(生)	10g		
fromage en crème	40g		
bacon (ブロック)	80g		

献立名		番号	分量
Rice Flour Chiffon Cake 米粉シフォンケーキ		2	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
jaune	3p	(crème patissiere)	
sucre	30g	lait	200g
eau de vie	7g	sucre	50g
huile	30g	jaune	2p
lait	80g	riz farine	8g
riz farine	90g	fecule de mais	8g
blanc d'oeuf	4p	crème fraiche 38%	100g
sucre	90g		

専門実習理論

3

教育内容

献立

専門実習理論3・4

ズッキーニのキッシュ
チョコレートフィナンシェ

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・パータブリゼの製法を学ぶ
- ・キッシュの応用とアレンジ
- ・フィナンシェの応用

ポイント

- ・ブリゼ生地は冷やした状態で型に入れる
- ・チョコレートの溶かし方と扱い方

教育到達点

- ・チョコレートの風味を活かし、しっとりと焼き上がっている
- ・キッシュの底生地（パータブリゼ）には焼き色がしっかりとついている

評価の目安と方法

- ・販売できる仕上がりになっているか

持ち物に関する注意事項

献立名		番号	分量
Quiche aux courgette ズッキーニのキッシュ		3	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
〈Pâte Brisée〉		〈Garniture〉	
farine(リスドウル)	200g	œufs	2p
beurre	100g	crème40%	80g
sel	2g	gruyère (シュレッド)	40g
crème aigre	60g		
œuf	1p	courgette (ズッキーニ)	2p
		parmesan (パウダー)	10g
		poudre d'amandes	30g

献立名		番号	分量
Financier au chocolat チョコレートフィナンシェ		3	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
sucre	80g		
poudre d' amande	60g		
farine	40g		
blanc d'œuf	110g		
miel	10g		
beurre	100g		
chocolat	60g		

専門実習理論

4

教育内容

献立

専門実習理論3・4

スフレパンケーキ
はちみつバターブレッド

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・メレンゲを使ったパンケーキ生地の製法を学ぶ
- ・フライパン焼成時の熱の入れ方

ポイント

- ・スフレパンケーキの生地はメレンゲをつぶしすぎないように混ぜる
- ・はちみつバターブレッドの材料は順番通りに合わせて、その都度ダマのないようによくこねる

教育到達点

- ・はちみつバターブレッドの生地はなめらかにこねられているか
- ・スフレパンケーキは焼き上がった後も膨らみを保たれているか

評価の目安と方法

- ・盛り付け時はカフェに来るお客様の姿を想像して、購買意欲をそそる仕上がりになっているか

持ち物に関する注意事項

献立名		番号	分量
Soufflé pancakes スフレパンケーキ		4	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
blanc d'œuf	3p		
sucre	30g		
sel	un peu		
jaune d'œuf	3p		
lait	30g		
vanille			
lait écrémé	12g		
farine	90g		
Crème Chantilly			
crème 38%	150g		
sucre	10g		

献立名		番号	分量
Pain au beurre au miel はちみつバターブレッド		4	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
材料A		材料C	
farine forte	200g	miel	60g
Farine de blé entier	20g	lait	30g
sucre	30g		
levure chimique	8g	beurre salé	20g
sel	un peu		
材料B			
lait	80g		
yaourt	80g		
beurre	30g		

専門実習理論

5

教育内容

献立

専門実習理論3・4

グジェール

フレンチトースト

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・シュー生地の応用を学ぶ
- ・卵の性質を学ぶ
- ・カフェメニューの考え方

ポイント

- ・シュー生地の焼成温度と時間
- ・バケットを使ったカフェメニュー

教育到達点

- ・アイデアを生かし、バランスよく盛り付けできているか

評価の目安と方法

- ・盛り付け時はカフェに来るお客様の姿を想像して、購買意欲をそそる仕上がりになっているか

持ち物に関する注意事項

献立名	番号	分量
Gougère グジェール	5	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
<Pâté à choux>			
eau	160g		
beurre	80g		
sel	1g		
farine	120g		
œuf	2 ~ 3p		
bacon			
fromage râpées	40g		
poivre	40g		

献立名	番号	分量
French toast フレンチトースト	5	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
baguette	10p		
œuf	2p		
sucre	10g		
lait	200g		
beurre			
crème aigre	100g		
confiture			

専門実習理論

6

教育内容

献立

専門実習理論3・4

パンオエビナール

ボンデケージョ

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・野菜を使用するパン生地の仕込み方
- ・パン生地の手ごねの復習

ポイント

- ・オープンの焼成方法と温度

教育到達点

- ・多量のものを同じクオリティで生産できる

評価の目安と方法

- ・パン生地に野菜が均等に混ざり、程よい焼き色にあがっているか

持ち物に関する注意事項

献立名	番号	分量
Pain aux épinards パンオエビナール	6	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
<Pâté à choux>			
farine forte	270g		
farine de blé entier	30g		
sel	6g		
levure seché	3g		
sucre	6g		
eau	195g		
épinard (ほうれん草)	45g		
oignon	1/2p		
fromage parmesan	45g		

献立名	番号	分量
Pondequejo ポन्दেকেジョ	6	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
cassava flour (キャッサバ澱粉)	100g		
B.P	6g		
Okara	200g		
salt	2g		
water	100g		
Edam cheese (粉)	80g		

専門実習理論3・4

枝豆とチーズのリュスティック

焼き肉まん

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・リュスティックの焼成方法
- ・イーストの活性温度について学ぶ

ポイント

- ・オートリーズ法の理論（ガスを残しながら生地を折りたたみ発酵させる）
- ・クープの上手な入れ方

教育到達点

- ・パン生地の性質を理解し、発酵時間の見極めができる

評価の目安と方法

- ・しっかりとグルテンの形成できた生地を仕込んでいるか
- ・肉まんは全て均一な大きさに包めているか

持ち物に関する注意事項

献立名	番号	分量
Edamame et fromage rustique 枝豆とチーズのリュスティック	7	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
farine forte	300g		
sucre	3g		
sel	6g		
levure sèche	3g		
eau	200g		
huile d' olive	15g		
Edamame (冷凍)	60g		
fromage (シュレッド)	45g		

献立名	番号	分量
Nikuman 焼き肉まん	7	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
材料A		材料C	
bread flour	350g	green onions(長ネギ)	1/2p
sugar	3g	cabbage (茹で)	150g
salt	5g	Shiitake	50g
dry yeast	4g	minced meat (豚肉)	200g
		soy sauce	30g
材料B		sesame oil	5g
water	210g	salt	3g
oil	15g		

専門実習理論

8

教育内容

献立

専門実習理論3・4

ニョッキ

ビーネット

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・パスタの種類について学ぶ
- ・パン生地の分割、丸め方の復習
- ・ベンチタイムの見極め

ポイント

- ・じゃがいもを使ったパスタの製法
- ・トマトソースの作り方

教育到達点

- ・パン生地作りのすべての工程を理解している
- ・パン生地のコネあがりを理解する

評価の目安と方法

- ・ニョッキとトマトソースのバランスがよく仕上がっているか

持ち物に関する注意事項

専門実習理論

9

教育内容

献立

専門実習理論3・4

ラザニア
ガスパチョ

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・パスタの種類を学ぶ
- ・ベシャメルソースの作り方を学ぶ

ポイント

- ・ソースはダマなくなめらかに仕上げる
- ・ガスパチョはそれぞれの野菜の味を生かし、調味料でまとも味よく仕上げる

教育到達点

- ・班員で協力し、作業を割り振り、効率よく料理を仕上げる
- ・常に作業台はきれいに保ち、片付けながら次の作業に進むことができる

評価の目安と方法

- ・お客様に食べていただくという意識で彩りよく盛り付けられているか

持ち物に関する注意事項

献立名	番号	分量
lasagne ラザニア	9	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
Sauce		sauce (中濃)	
材料A			
huile d' olive	30g	lasagne	8feuille
ail	1p	Sauce blanche	
oignon	1p	sel,poivre	un peu
carotte	1/2p	consommé	1p
材料B		lait	400g
bacon	2p	farine de riz	20g
viande hachée	200g	chapelure	30g
材料C		fromage râpé	60g
tomate (缶)	400g		
sel,poivre	un peu		
vin rouge	30g		

献立名	番号	分量
Gaspacho ガスパチョ	9	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
材料A			
tomate	2~3p		
poivron(ピーマン)	1p		
concombre (きゅうり)	1/2p		
oignon	1/4p		
ail	1p		
材料B			
vinaigre de vin	30g		
huile d' olive	30g		
purée de tomates	200g		
sel	2pincee		
poivre blanc	un peu		

専門実習理論

10

教育内容

献立

専門実習理論3・4

ミートパイ

赤ワインクグロフ

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・パータブリゼの製法を学ぶ
- ・クグロフ型を使ったケーキについて学ぶ

ポイント

- ・ブリゼ生地は冷やした状態で型に入れる
- ・チョコレートの溶かし方と扱い方

教育到達点

- ・型からきれいに外れ、良い焼き色がついているか

評価の目安と方法

- ・パータブリゼの生地は効率よく冷やしながら作業し、型に入れられたか
- ・クグロフのガラスアローは艶よくかかっているか

持ち物に関する注意事項

献立名		番号	分量
Meat Pie ミートパイ		10	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
材料A		材料C	
farine (リスドウル)	200g	dorure	
sel	1g		
beurre	100g		
eau	30g [~]		
材料B			
oignon	150g		
viande hachée (牛)	150g		
sel	2g		
poivre			
noix	30g		
raisin sec	30g		
ketchup	15g		

献立名		番号	分量
Kuglov au vin rouge 赤ワインクグロフ		10	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
beurre	125g	vin rouge	15g
sucre	90g		
œuf	2p		
couverture60%	30g		
farine	125g		
levure chimique	4g		
poudre de cacao	12g		
cannelle en poudre	2g		
sel	un peu		
vin rouge	62g		
Finitions			
sucre glace	80g		

専門実習理論3・4

エンパナーダ
キャロットケーキ

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・ひき肉を使ったパラグアイの料理を学ぶ
- ・スイス風のメレンゲ菓子を学ぶ
- ・焼き菓子への野菜の利用方法を学ぶ
- ・メレンゲの種類、フレンチメレンゲの復習

ポイント

- ・メレンゲ生地混ぜ方
- ・野菜の水分調節
- ・市販の皮の利用方法と包み方

教育到達点

- ・エンパナーダは、具材がはみ出ずに包み、きれいに仕上がっているか。
- ・メレンゲをつぶさず、生地に均等に混ぜ、焼き上げているか。

評価の目安と方法

- ・売り物として商品価値のある仕上がりになっているか

持ち物に関する注意事項

献立名	番号	分量
gateau carotte キャロットケーキ	11	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
jaune d'œuf	3p	アーモンドスライス	30g
sucre	30g		
beurre	30g		
zeste de citoron			
carotte (すりおろす)	100g		
amande poudre	100g		
blanc d'oeuf	120g		
fecule de maïs	20g		
sucre glace	60g		
crème fraiche 38%	100g		
sucre	8g		

献立名	番号	分量
Empanadas エンパナーダ	11	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
材料A		材料C	
minced meat	250g	salt	5g
onion	1/2p	pepper	bit
garlic	1/2p	cumin	2g
		oregano	2g
材料B		consomme	bit
green pepper (ピーマン)	1/2p		
parsley	bit		
olive	5p	Gyoza(餃子の皮)	25sheet
raisin	25g	oil	300g
boiled egg	2p		

専門実習理論

12

教育内容

献立

専門実習理論3・4

デニッシュパン

松の実クッキー

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・デニッシュ生地のバターへの折り込み方法を学ぶ
- ・サブレ生地の復習

ポイント

- ・発酵時間と焼成時間について
- ・デニッシュ生地の卵の塗り方

教育到達点

- ・売り物として商品価値のある仕上がりになっているか
- ・焼き色は均一にできているか

評価の目安と方法

- ・示された内容を理解し、実習ノートに記入しているか

持ち物に関する注意事項

献立名
Danois デニッシュパン

番号	分量
12	5人分

材料・調味料	使用量
farine forte	70%
farine	30%
sel	1.8%
sucre	15%
levure seché	2%
eau chaude	13%
lait	25%
œuf	15%
beurre	10%
beurre(折込用)	50%

材料・調味料	使用量

献立名
Sable aux pignons 松の実クッキー

番号	分量
12	5人分

材料・調味料	使用量
材料A	
farine de riz	150g
farine	50g
beurre	135g
sucre glace	50g
材料B	
pignons	30g

材料・調味料	使用量

専門実習理論

13

教育内容

献立

専門実習理論3・4

トマトとオリーブのスパイスケーキ

ビスコッティ

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・クイックブレッドの生地仕込み方法を学ぶ
- ・イタリアの焼き菓子を学ぶ

ポイント

- ・オーバーミキシングに注意する
- ・ビスコッティのアーモンドは空焼きしてから使用し、名前の通り二度焼し、均等に焼く

教育到達点

- ・トマトとオリーブのスパイスケーキボリュームよく膨らみ、きれいにカットできている

評価の目安と方法

- ・売り物として商品価値のある仕上がりになっているか

持ち物に関する注意事項

献立名

Pain aux tomates et aux olives et aux épices

トマトとオリーブのスパイスケーキ

番号

13

分量

5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
材料A			
farine	150g		
levure chimique	6g		
origan	2g		
sel	1pinsee		
材料B			
œuf	2p		
huile d' olive	45g		
lait	150g		
材料C			
tomates séchées	30g		
olive	5~7p		

献立名

Biscotti

ビスコッティ

番号

13

分量

5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
blanc d'œuf	2p		
sucre	200g		
jaune d'œuf	2p		
farine	200g		
amande (1/3cut乾焼)	165g		
beurre (溶かす)	50g		

専門実習理論

14

教育内容

献立

専門実習理論3・4

バターチキンカレー
ナン・チャパティ

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・カフェメニューの代表的な一つであるカレーのバリエーションを学ぶ
- ・パン生地の実用であるナンとチャパティの製法を学ぶ

ポイント

- ・ナンとチャパティの伸ばし方
- ・ナンとチャパティの高温での焼成方法
- ・ささみの調理方法

教育到達点

- ・アイデアを生かし、バランスよく盛り付けできているか

評価の目安と方法

- ・盛り付け時はカフェに来るお客様の姿を想像して、購買意欲をそそる仕上がりになっているか

持ち物に関する注意事項

献立名

BUTTER CHICKEN

バターチキンカレー

番号

14

分量

5人分

材料・調味料	使用量
材料A	
butter	20g
garlic	1p
ginger	10g
chicken (ささみ)	5p
tomato	1p
salt	bit
paprika powder	3g
Garam Masala	1g
fennel	1g
cream 38%	100g

材料・調味料	使用量

献立名

Naan・Chapati

ナン・チャパティ

番号

14

分量

5人分

材料・調味料	使用量
<Naan>	
flour (強力粉)	200g
salt	4g
yeast	4g
water	134g

材料・調味料	使用量
<Chapati>	
flour (強力粉)	160g
whole wheat flour (全粒粉)	40g
salt	4g
yeast	4g
water	134g

専門実習理論

15

教育内容

献立

専門実習理論3・4

サモサ

チーズスフレ

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・インドの小麦粉料理の製法を学ぶ
- ・チーズの種類と使い方を学ぶ

ポイント

- ・サモサの生地は均一に薄く伸ばし、具を包む
- ・チーズスフレはダマのないように材料を順番に混ぜていき、メレンゲを生かした生地を作る
- ・チーズスフレの焼成方法

教育到達点

- ・ポイントを押さえ作業できているか
- ・麺棒、手粉を上手く使い、生地が伸ばせているか

評価の目安と方法

- ・チーズスフレはボリュームよく、焼き色良くあがっているか

持ち物に関する注意事項

献立名	番号	分量
Samosa サモサ	15	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
材料A		材料B Filling (350g)	
flour (リスドウル)	200g	potato(boil)	1p
B.P	5g	soy (水煮)	150g
salt	2g	minced meat	100g
water	100g	curry powder	5g
oil	20g	salt	3g
		ketchup	15g
		source	15g

献立名	番号	分量
Gâteau au fromage soufflé チーズスフレ	15	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
(15cm)		génoise (底用)	
fromage en crème	83g		1
mascarpone	83g		
sucre	20g		
jaune d'œuf	2p		
lait	33g		
jus de citron	10g		
zestes de citron	2g		
blanc d'œuf	2p		
sucre	20g		
farine	26g		

第2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 ドゥ ボルドー	31回	パート フユテ / モーントルテ
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	ムラージュ / コンヴェルサシオン
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	ボンボン オ ショコラ / アマンド オ ショコラ
4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	34回	レープクーヘン / シュヴァルツベルダーキルシュトルテ
5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	35回	ストロベリー ショート ケーキ / ヌーンバーグ
6回	ガトー バスク / フレーズ リーチ ラフレシサント	36回	ビュシュド ノエル / ツヴィーベルクーヘン
7回	バータ シュー / ジェノワーズ	37回	エンガディナーヌストルテ
8回	クレープ シュゼット / カッサータ シチリアーナ	38回	ハードロール / パターロール / チョコレートマフィン / メロンパン皮 / そぼろ
9回	クレープガレット / シャルロット アル マスカルポーネ	39回	スウィートロール / シナモンロール / メロンパン / アンパン
10回	クグロフショコラ / ソルベドゥ バンブルムース	40回	バケット / ツoppf / パナママフィン / クランベリーエパンオノア
11回	ル フラン パティシエール / ケック オ フリュイ	41回	レーズンブレッド / リュスティック / グリッシーニ / ブルーベリーマフィン
12回	タルト トウロン / サブレフロランタン	42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
13回	カディス / タルト オ クレーム ココ	43回	カイザー ゼンメル / トレフル / ヴァイツェン・ミッシュ・ブロート
14回	ルーロー オー フリュイ アンリ / ショコラーデンシュニッテ	44回	クロワッサン / パン オ ショコラ / パン オ ノワゼット / パンズ
15回	クレメ ダンジュ / タルト オ ビスターシュエ スリーズ	45回	ビタ パン / ベーグル / イングリッシュブレッド / プリオッシュ
16回	ベシュ プランシュ / タルトアプリコ	46回	造形パン(無発酵タイプ) / フォカッチャ / パン・ド・カンパーニュ
17回	デリス オ ビスターシュ / パート フユテ	47回	造形パン(無発酵タイプ) / カイザー ゼンメル / パン・ド・セーグル / バケット
18回	ジェラート ディ カスターニャ / ミル フィユ	48回	パステイヤージュ
19回	ショーソン オ ボーム / オペラ	49回	ラ テクニックド シュクル
20回	レーリュッケン / トランシュ オ フロマージュ	50回	ラ テクニックド シュクル
21回	ザッハトルテ / ジュレド キール ロワイヤル	51回	ラ テクニックド ヌガティエヌ
22回	タルト マング エ アナナ / バンデビス	52回	特別講義
23回	ガトーショコラ	53回	特別講義
24回	バータ シュー / クグロフ ノワ	54回	特別講義
25回	カトルカール / コンフィチュール	55回	特別講義
26回	ガトーマルグリット / ルーロー オー テ ベール	56回 ~60 回	卒業作品制作
27回	シブスト オ ボム / カトルカール		
28回	モン プラン / キッシュ オ ボムドテール		
29回	デリス フロマージュ フランボワーズ / カナディアン メープル		
30回	マロン シャランテ / ムースオマスカルポーネ		

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。生地のおくらみ加減、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、生地ができて上がる。
----------	---

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

第2章 専門実習理論 3・4 専門実習 3・4

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・歴史の背景、その由来を学ぶ
- ・伝統菓子を学ぶ その地方に育まれた現在迄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
- ・アバレイユは一時間以上冷蔵庫で休ませ、生地グルテンを抑え安定させる。
- ・用意した型にアバレイユを9分目まで流し入れ、天板に間隔を空けて並べる。
- ・ババロワの仕込み方 基本となるアングレーズの作り方、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
- ・仕上げのシャンティに加えるグラニュー糖は8%にする。
- ・オレンジのカルチェカットの仕方、チョコラッペのやり方を学ぶ。

ポイント

- ・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
- ・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
- ・オープンで45~50分焼成するが、途中で入れ替える。
- ・オレンジジュースを使用したアングレーズを作る（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。
- ・ナップ状態迄の温度の変化。
- ・シャンティは星口金の目がくっきり出るように絞る。
- ・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

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出来るだけ薄く塗る 焼成後の焼色に色むらが出る
- ・アバレイユはシノワゼしてダマを取り除く
- ・アングレーズの加熱温度を目で見て状態を確認出来る事
- ・クレームアングレーズの冷やし方と生クリームを加えるタイミングが分かる

評価の目安と方法

- ・示した内容を理解し、それによって作業手順が出来る
- ・カヌレのバター塗りが指示通りに出来る
- ・ババロワのクリームが分離していない事
- ・オレンジのケースの高さが揃いまがっていない事
- ・出来あがったババロアのクリームが見た目でもなめらか、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よく出ている。
- ・デコレーションがバランス良く仕上がっている。

持ち物に関する注意事項

- ・ホイッパー:生地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
- ・カヌレ型はフッ素加工のため、柔らかいスポンジで洗いオープンで乾かす。
- ・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。中央の房にそって中心から放射状に刃をそわせて切る

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・ 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
- ・ ショコラフランボワゼの仕上げ方
- ・ カーディナルの組み立て方。クレームカフェの作り方
- ・ 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

- ・ 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
- ・ 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バレットナイフで横に綺麗に塗り広げる
- ・ カーディナルの生地の焼成は、上下180度℃で焼き生地の浮きを見てダンパーで引き、スイッチを切り、余熱で焼き上げる。

教育到達点

- ・ 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。その事を理解し、作業が出来る
- ・ 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事
- ・ グラッサージュが綺麗に掛り、ヌガチンフランボワーズがデコレーション的に上に刺さり、色が鮮やかでフランボワーズフレッシュが配置よくデコレーションされている事
- ・ 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、粘つかず、すっきり切れる事
- ・ クレームカフェの絞りの配分を考え、絞る事が出来る

評価の目安と方法

- ・ 出来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、色が鮮やかな事。温度が落ち、持ち上げた時クニャリと曲がらない事
- ・ 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

- ・ 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
- ・ 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為割れやすいので、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
- ・ 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様に絞りきる

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	60	g
sucre semoule グラニュー糖	5	g
fleur de sel フルールドセル	2	g
lait 牛乳	17	ml
farine 薄力粉	90	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 (カカオマス)	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	20	g
Ganache chocolat framboise		
crème 40% 生クリーム	35	g
purée de framboise フランボワーズピューレ	30	g
couverture56% チョコレート	38	g
couverture64% チョコレート	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	g
crème 35% 生クリーム	10	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	8	g
Decoration		
glaçage chocolat グラサージュショコラ		
framboise fraiche フランボワーズ (生)	5	p
Nougatine cacao framboise ヌガチン カカオ フランボワーズ		
盛付見本		

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・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
- ・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。皿に盛りつける
- ・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為、焼成中にアングレースソースを作る
- ・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

ポイント

- ・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
- ・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きナツプ状態を見極める
- ・生地を布いっぱい迄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

教育到達点

- ・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
- ・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
- ・シュツルーデルがこんがり焼き上がり、崩れていない事。アングレースソースが分離していない事
- ・生地を切らないで広げ延すことが出来る
- ・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出来る

評価の目安と方法

- ・目的に沿った作業内容が出来上がる
- ・一連の作業がスムーズにでき、ポイントを理解している事
- ・時間内にビスキュイアラキュエールを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。
- ・冷凍庫から出したでもスプーンがスッと入る固さである
- ・カットした断面が十分に火が入りバリツとしている事。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
- ・布に打ち粉を振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
- ・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

- ・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
- ・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

献立名

Apfel strudel

アップフェル シュツルデーデル

番号

3

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Pâte a strudel		
farene (camelia) 強力粉(カメリア)	70	g
farine (violet) 薄力粉(ヴァイオレット)	70	g
eau 水	82	g
huile de salade サラダ油	7	g
sel 塩	適量	
Garniture		
pommes りんご (紅玉又は紅光)	400	g
sucre semoule グラニュー糖	40	g
poudre de cannelle シナモンパウダー	4	g
jus et zeste de citron レモンの皮とジュース	1/2 (20g)	個
raisins レーズン (ラム酒漬け)	25	g
beurre バター	80	g
chapelure de blanche パン粉	70	g
beurre バター	30	g
Sauce anglaise		
lait 牛乳	200	ml
sucre グラニュー糖	30	g
jaunes d' œufs 卵黄	1	p
vanille バニラビーンズ		
Finition		
sucre glace 粉糖	適量	

材料・調味料	使用量	
盛付見本		

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° ボー×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	50	g
eau 水	20	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 シャンティイ	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		

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・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
- ・パ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
- ・回り一周カットしたチョコを飾る
- ・パッションフルーツとオレンジのアントルメの製法と組み立て
- ・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

ポイント

- ・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、一気に回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
- ・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 筒を持ち回りの型をはずす
- ・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 回転台の回し方を理解する

教育到達点

- ・温度による固まった時のチョコレートの艶が解る ※デモのやり方を見て実行する 同じ様に行う
- ・ムースの固まり状態を理解できる
- ・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
- ・シャンティーを下地が出ない様にナッペできる
- ・パレットナイフで模様が入られる

評価の目安と方法

- ・目的に応じた作業内容が理解できる
- ・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
- ・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

- ・セルクル18cm、16cm
- ・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。断面がシャープな事。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・ドランジュ

番号

4

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 パッションピューレ	84	g
jus d' orange オレンジジュース	45	g
vanille バニラ		
jaunes d' œufs 卵黄	2	p
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	g
Imbiber		
sirop Be 17° ポーメ30°シロップ	60	ml
purée de fruits de la 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

材料・調味料	使用量	
Nappage		
nappage nutre ナバージュヌートル	100	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
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		

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・グラサージュの製法とデコレーション
- ・クレームマスカルポーネを中心に周りをクレームオブルノワゼットでおおい、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を学ぶ
- ・加熱によるナパージュの変化と煮詰め具合を学ぶ
- ・パートドフリユイの成型・カットする際の注意点を学ぶ
- ・銅鍋の扱い方と性質について知る
- ・糖の加熱による状態の変化と製法を学ぶ

ポイント

- ・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
- ・パートシュクレシヨコラの生地が冷たいうちに伸し、フォンサージュを行う
- ・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付け全体にまぶす。
- ・ペクチンはダマ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出来具合を見極める

教育到達点

- ・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か
- ・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出来ている事
- ・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

評価の目安と方法

- ・すべて均一な厚さと大きさに揃えられている事
- ・作業手順を理解し、綺麗に仕上げられている事
- ・パレットナイフをうまく使いこなせているか
- ・カットしている断面の角がしっかり出ている事。
- ・仕込みの手順を理解している事
- ・色合いが鮮やかに出ている
- ・指示した通りの固さに仕上がっている

持ち物に関する注意事項

- ・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。
- ・回転台:基本練習によるクリームのマスケやナツペに使用する回転台の回し方を覚える事
- ・パレットナイフ(大):クリームを押さえ方、側面の塗り方、回転台についてクリームの取り方、角度による変化を知る。
- ・銅鍋:使用前後は酸と塩で磨いてから使用する

献立名

Noisette Framboise

ノワゼット フランボワーズ

番号

5

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	25	g
lait 牛乳	6	g
jaunes d' oeufs 卵黄	1/2	p
farine 薄力粉	70	g
sel 塩	0.5	g
cacao en poudre 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
oeufs 全卵	30	g
Finition		
framboise フランボワーズ	5	p
d'ecor chocolat チョコレートの飾り (スパイラル)		
rafti snow デコールシュガー		

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 フラリネノワゼット	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 フラリネパウダー	5	g
Glaçage framboise		
nappage nutre ナバージュヌートル	100	g
purée de framboise フランボワーズピューレ	50	g
feuille de gelatine 板ゼラチン	2.5	g
crème pâtissière (全班)	540	g
盛付見本		

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

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
- ・ドレ（塗り卵）の方法と模様の入れ方
- ・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
- ・ムースの製法、ジュレの製法について学ぶ
- ・チョコレートの特性を学ぶ

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
- ・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為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事
- ・セモリナ粉、キビトウ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
- ・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こと。
- ・ライチのアングレースとフリーズのジュレを2層で固め、ライチのクリームが上がるように押し込む。
- ・ライチのピューレを使いアングレースを炊く。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。

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。
- ・作業内容をよく理解し、手順通りに行える
- ・ムースが分離していなく、食感が滑らかである事
- ・ツヤがあるチョコレートのパーツを作れる

評価の目安と方法

- ・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。
- ・示した内容を理解し、作業ができている事
- ・器具の正しい使い方、操作方法を行う
- ・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

- ・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の生地を敷きこみ、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を使い押し広げるようにする。
- ・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
- ・ベティナイフ：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

Fraises Létchi Rafraichissante

フリーズ リーチ ラフレッシュ

6

5人分

材料・調味料	使用量	
Biscuit joconde		
oeufs 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'oeufs 卵白	70	g
sucre semoule グラニュー糖	25	g
sucre glace 粉糖		
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	g
Litchi anglaise		
jaunes d'oeufs 卵黄	2	p
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	g
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	130	g
sucre semoule グラニュー糖	30	g
INA Ager イナアガー	5	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	g
Pâte à décor		
beurre バター	30	g
sucre semoule グラニュー糖	30	g
blancs d'oeufs 卵白	30	g
farine 薄力粉	30	g
colorer rouge et vert 色粉 赤 緑	適量	
盛付見本		

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

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
- ・シュー生地の作り方、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、パリプレスト、コルペイユ、シーニョ、セザムの組み立て方を理解し、仕上げる

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、上面が尖らない様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
- ・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
- ・オーブ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
- ・シャンティは固めに絞り、フルーツとともに飾り、仕上げる

教育到達点

- ・シュー生地の出来上がりの状態が理解出来る
- ・用途に応じて生地の絞り方が出来る
- ・焼成の仕方を行なえる
- ・オーブンから出したとき、パリッと焼け均一でへこまない事
- ・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、チョコレートの温度を調節して、使用することができる

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
- ・焼きあがった生地がパリッと焼けて均一でへこまない事
- ・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、パリプレスト、コルペイユ、シーニョ、セザムなどそれぞれの形が絞れている事
- ・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

- ・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
- ・3mmパール：生地を均一な厚さに伸ばす際の扱い方
- ・オーブン：排煙ダンパーの使い方、オーブンの温度操作
- ・コルネ：コルネの作り方、扱い方

献立名

Pâte à chou

パータ シュー

番号

7

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Pâte à chou		
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
oeufs 全卵	3 ~ 4	p
Crème pâtissière		
lait 牛乳	500	ml
jaunes d' oeufs 卵黄	6	p
sucre semoule グラニュー糖	100	g
farine 薄力粉	20	g
poudre a crème フードル ア クレーム	20	g
vanille		
beurre バター	30	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	6	g
sésame peast ゴマペースト	3	g
sésame ゴマ	3	g

材料・調味料	使用量	
Decoration		
crème 40% 生クリーム40%	200	g
sucre semoule グラニュー糖	16	g
fraises イチゴ	6	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		

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・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
- ・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か
- ・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の性質について知る
- ・チュイルダンテルの製法について学ぶ

ポイント

- ・生地の合わせ方 手順とグルテンの働きについて
- ・カッサータのメレンゲを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
- ・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事（ブルノワ）
- ・フライパンによく熱をつけ、回しながら中心から外側へ流すように生地を薄く焼く事
- ・フライパンでシュゼットソースを溶かし、オレンジジュースで緩めていない煮る
- ・クレープ生地全体にソースが浸るように、扇形に折りたたむ

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
- ・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出来ている

評価の目安と方法

- ・全て同様の焼き色に火加減の調節が出来ている
- ・カッサータをカットした時、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
- ・クレープシュゼットの皮に十分なソースが絡み、程よい甘さ、酸味、リキュールが香ること
- ・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か

持ち物に関する注意事項

- ・ボール、ホイッパー：手順に従い食材をホイッパーで合わせ、牛乳で生地をのばしていく
- ・フレンチナイフ：具材の切り方は押し切りにする
- ・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

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・製菓におけるトレツール（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
- ・生地の流し方と焼き方
- ・カフェメニューとしてのガレットの出し方
- ・冷製デザートを学ぶイタリアの伝統菓子を知る
- ・ビスキュイアラキュエールの仕込み方、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

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出来るように焼く
- ・具材の作り方と火の入れ具合について
- ・ガレットの焼きは色よく全体に気泡があいている事
- ・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
- ・クレームマスカルポーネの製法
- ・ビスキュイアラキュ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

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
- ・ビスキュイアラキュエールは生地がだれていない事
- ・真っ直ぐ均一に絞れている事

評価の目安と方法

- ・ガレットの表面がパリッとして中の具材、卵の焼け具合が程よいこと
- ・器がきちんと作れビスキュイアラキュエールの太さが揃い、盛り上がっていること
- ・マスカルポーネクリームがダマなくなめらかに仕上がっている

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、牛乳で生地をのばしていく
- ・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
- ・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
- ・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）

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・クグロフ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
- ・クグロフ型の焼成とデコレーション
- ・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
- ・パンプルムースのソルベの仕込みについて学ぶ
- ・ボーメ計とブリックス計の糖度の見方
- ・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
- ・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

ポイント

- ・チョコレートを湯煎で半分溶かし、余熱で中心から乳化させるように混ぜる
- ・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
- ・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
- ・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

教育到達点

- ・器具をうまく使い、手数が少なく仕込める
- ・生地焼き色を判断し、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
- ・ブリックス計を正しく使いこなせる
- ・果汁とシロップの糖の調節が的確に出来ている

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
- ・生地の焼き上がりがきれいに盛り上がっている
- ・ソルベの作り方を理解し、手順通りに仕込める
- ・ソルベのかた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

持ち物に関する注意事項

- ・クグロフ型
- ・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：手のひらに洗剤をつけたハケを押し付け、根元までしっかり洗う

献立名		番号	分量
Gugelhupf chocolate クグロフショコラ		10	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
beurre	125g	Finitions	
sucre	90g	sucre glace	80g
œuf	2こ	vin rouge	15g
couverture 60%	30g		
farine	125g		
levure chimique	4g		
poudre de cacao	12g		
cannelle en poudre	2g		
sel	少々		
vin rouge	62g		

献立名		番号	分量
Sorbet de Pamplemousse ソルベ ドゥ パンプルムース		10	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
jus de pamplemousse グレープフルーツジュース	250ml		
sirop Be17° ポーメ17°シロップ	250ml		
stabilisateur 安定剤	1.3g		
dry gin ジン	適量		
vin de sauternes ソーテルヌワイン	30ml		
orange segment 房取りオレンジ	10p		
feuille de menthe ミントの葉	5p		

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・フォンセ生地の仕込み方法、フォンサージュ、空焼きを学ぶ
- ・基本のパティシエールを作り、フランを仕込む
- ・パウンドケーキを分離する事無く仕込む
- ・カトルカールとシュガーバター法について

ポイント

- ・フォンセ生地のフォンサ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
- ・銅鍋を使用してパティシエールを炊く
- ・タルトに平均に流し、オーブンで程よく焼く
- ・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
- ・ミックスフルーツは事前に分量内の粉をまぶしておく

教育到達点

- ・フォンセ生地仕込み、フォンサージュ、空焼きが適切に行えること
- ・パティシエールがしっかりと炊けていて、オーブンから程よい焼き色で出す
- ・示された内容を理解し仕込みが出来ている事
- ・パウンドケーキの意味を理解している

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
- ・パウンドケーキはボリュームがあり、均等な焼き色がついている
- ・ミックスフルーツが全体に広がっている

持ち物に関する注意事項

- ・銅鍋：使用前後に酸と塩でよく洗う
- ・パウンド型：型紙をセットして生地を焼く

献立名
Le Flan Pâtissier ル・フラン・パティシエール

番号	分量
11	5人分

材料・調味料	使用量
Pâte à foncer	
farine(カメリア) 強力粉	125g
beurre バター	90g
lait 牛乳	25g
oeufs	5g
sucre semoule グラニュー糖	7g
sel 塩	2g

材料・調味料	使用量
Appareil a flan vanille	
lait 牛乳	500g
oeufs	1p
sucre semoule グラニュー糖	70g
vanille	
poudre à crème フードルアクレーム	38g
beurre バター	10g
purune demi sec フルードゥミセック	80g
Finition	
decore sucre デコールシュガー	適量

献立名
Cake aux fruits ケック オ フリュイ

番号	分量
11	5人分

材料・調味料	使用量
Pâte à foncer	
fruit confit フルーツコンフィ	120g
noix	30g
sucre semoule	60g
vin rouge	90g
beurre バター	75g
oeufs 全卵	1p
farine 薄力粉	105g
levure chimique ベーキングパウダー	6g

材料・調味料	使用量
Finition	
Sucre de canne	50g
brandy	12g

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・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
- ・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

ポイント

- ・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
- ・フロランタンの煮詰め温度と焼成温度を学ぶ

教育到達点

- ・ヌガークリームの特徴を理解している
- ・サブレフロランタンは温かいうちにサイズを計り、正確にカットできる

評価の目安と方法

- ・タルトとクリームを一体に仕上げが出来ている
- ・販売商品として見栄えよくできている

持ち物に関する注意事項

- ・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
- ・波刃

献立名

Tarte Turrón

タルト トウロン

番号

12

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Pâte sucrée		
beurre バター	40	g
sucre semoule グラニュー糖	20	g
oeufs 全卵	18	g
poudre d'amandes アーモンドパウダー	10	g
farine 薄力粉	60	g
Crème d'amande		
beurre バター	32	g
sucre semoule グラニュー糖	40	g
poudre d'amandes アーモンドパウダー	40	g
oeufs entiers 全卵	32	g
crème pâtissière カスタードクリーム	48	g
Crème pâtissière		
lait 牛乳	150	g
vanille		
sucre semoule グラニュー糖	38	g
oeufs 全卵	24	g
poudre à crème ブードル アクレーム	12	g
beurre バター	6	g
Crème pâtissière		
sirop Bé 17°	13	ml
grand-marnier グランマニエ	3	ml

材料・調味料	使用量	
Crème turrón		
pâte d'amandes cru ローマジバン	27	g
grand-marnier グランマニエ	10	g
beurre バター	32	g
miel ハチミツ	7	g
meringue italienne イタリアンメレンゲ	25	g
Meringue italienne(デモのみ)		
blancs d'oeufs 卵白	150	g
eau 水	70	g
sucre semoule グラニュー糖	150	g
Finition		
fraises イチゴ	2	p
orange segment オレンジの房取り	5	p
amandes effilées アーモンドスライス	適量	
confiture d' abricots	適量	
盛付見本		

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・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
- ・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
- ・クリームの煮方を理解して、タルトの詰め方、デコレーションを学ぶ

ポイント

- ・ミントを使用したナバージュを覚え、形を崩さずにカットする
- ・タルトココ：サブレ生地にココナッツを加えている為、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
- ・クリームは火入れをしっかり行い、粗熱が取れたらタルトに詰めよく冷やす

教育到達点

- ・ビスキーピスターシュの仕込みが出来、脂肪分の高いクリームでの仕込みを理解している
- ・ナバージュの性質を理解し、扱える
- ・サブレ生地について理解している
- ・乳化を知り、分離する事無く仕込める
- ・クリームの煮方を理解している

評価の目安と方法

- ・カディスは平らにナツペが出来ている
- ・乳化を理解し、程よい固さで仕込みあがっている
- ・デコレーション時に生クリームを均等に絞り、仕上げる

持ち物に関する注意事項

- ・L字パレット：平行に使用し、きれいに仕上げる
- ・16cmタルトリング：使用後はよく洗い、オープンの中で乾かす

献立名

Cadix
カデス

番号

13

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Biscuit de pistache		
oeufs entier 全卵	120	g
sucre semoule グラニュー糖	15	g
pâte de pistache ピスタチオペースト	20	g
poudre d'amandes アーモンドパウダー	75	g
farine 薄力粉	20	g
beurre バター	20	g
blancs d'oeufs 卵白	100	g
sucre semoule グラニュー糖	75	g
Crème au chocolat		
couverture (55%)	40	g
pâte de cacao カカオマス	23	g
crème 45% 生クリーム45%	25	g
feuille de gelatine 板ゼラチン	1.8	g
grand marnier グランマニエ	12	g
crème fouettée 45% 生クリーム45%	175	g
Crème de pistache		
pâte de pistache ピスタチオペースト	13	g
sucre semoule	8	g
cointreau コアントロー	16	g
feuille de gelatine 板ゼラチン	1.8	g
crème fouettée 45% 生クリーム45%	170	g
confit d'orange オレンジコンフィ	30	g

材料・調味料	使用量	
Inbiber sirop de cointreau		
sirop Bé17° ポーメ17°シロップ	60	g
cointreau コアントロー	15	g
jaunes d'oeufs 卵黄	適量	
sucre semoule グラニュー糖	適量	
Nappage (デモのみ)		
eau 水	250	g
zeste de citron レモンの皮	1/4	p
zeste d'orange オレンジの皮	1/4	p
sucre semoule グラニュー糖	100	g
INA aga(F)	12	g
jus de citron レモン汁	12	g
nappage(miroir) ミロワールヌートル	100	g
Finition		
fraises(小) イチゴ	5	p
myrtille ブルーベリー	10	p
feuille de menthé ミント	5	p
盛付見本		

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・別立て生地 メレンゲ生地の特徴を理解する
- ・グルテンフリーのロール生地を学ぶ
- ・ロールの巻き方と生クリームของ固さ、フルーツのカットの大きさを学ぶ
- ・米粉の成分を理解する
- ・シュガーバター法で生地を仕込む

ポイント

- ・メレンゲ生地は油分の付いていない道具、砂糖のタイミングを理解する
- ・生クリームは巻いても流れ出ない固さまで泡立て、フルーツはカットを考えてサンドしていく
- ・手前から巻き、最後は隙間なく、巻き終わりを下にして安定させる
- ・チョコレートとくるみは細かくなりすぎないように、サイズを気を付けながら丁寧にカットする
- ・生地は冷やした状態で四角く伸ばす

教育到達点

- ・卵の特徴を理解している
- ・カットするたびにナイフを温め、断面をきれいに切る
- ・示された内容を理解し、それぞれの仕込みが出来ている

評価の目安と方法

- ・特徴を活かして仕込みが出来ている
- ・ロールケーキの表面に均一な焼き色がついている
- ・カット面を見たとき、フルーツがきれいに見えて隙間がない
- ・同じサイズにカットできている

持ち物に関する注意事項

- ・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
- ・波刃
- ・フレンチ

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		14	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
Bisuit roule(30×30)			
blanc d'oeufs	3p		
jaunes d'oeufs 卵黄	3p		
sucres semoule	75g		
farine de riz	60g		
lait 牛乳	20g		
huile de salada	10g		
Finition			
crème 40% 生クリーム 40%	200g		
sucres semoule グラニュー糖	14g		
fraises イチゴ	8p		
mangue マンゴー	1/5p		
melon メロン	1/5p		

献立名		番号	分量
Schokolade schnitten ショコラーデン・シュニッテ		14	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
butter (バター)	120g		
zucker (グラニュー糖)	40g		
ei (全卵)	30g		
brauner zucker (黒砂糖)	40g		
schokolade (チョコレート)	40g		
nussbuen (くるみ)	40g		
mehl (薄力粉)	200g		

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・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
- ・ドゥブルクリームとイタリアンメレンゲの合わせ方を学ぶ
- ・チーズの種類を学ぶ
- ・フォンセ生地仕込み、フォンサージュ、ピケ、空焼きが行える
- ・フォンサージュ、クレームダイヤモンド、シュトロイゼルの工程を学ぶ

ポイント

- ・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
- ・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に沿って、崩れに注意し取り出す
- ・フォンセ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
- ・フォンセ生地は混ぜすぎないように仕込む
- ・クレームダイヤモンドは滑らかな仕込みができ、均等に型に入れる

教育到達点

- ・ダブルクリーム、生クリームの泡立て加減を理解している
- ・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事を理解する（水分の脱水）
- ・ソースの仕込みの方法を理解している
- ・生地の固さが変わらないうちにフォンサージュ出来る
- ・正確にフォンセ生地が仕込める
- ・タルトに焼き色が程よくついている

評価の目安と方法

- ・クリーム3種の合わせに於いて、分離する事無く仕込みが出来ている
- ・フルーツとソースを使い、きれいに盛り付けされている
- ・空焼きされたタルトには縁の高さがある
- ・シュトロイゼル、クレームダイヤモンド、フォンセ生地が同時にきれいに焼きあがっている

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:ソースをつける際に使用
- ・タルトレット型:使用後はよく洗い、オーブンの中で乾かす

献立名

Crèmet d'Anjou

クレメ ダンジュ

番号

15

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Crème		
deble crème ドゥーブルクリーム	52	g
crème 45% 生クリーム45%	85	g
fromage blanc フロマーージュブラン	100	g
blancs d'oeufs 卵白	60	g
sucre semoule グラニュー糖	35	g
eau 水	12	g
Sirop de framboise		
purée de framboise フランボワーズピューレ	63	g
sirop Bé17°	8	g
framboise eau de vie フランボワーズオードヴィ	4	g
genoise (φ3.7) ジェノワーズ	5	p
Sirop de framboise		
purée de framboise フランボワーズピューレ	60	g
glucose 水あめ	8	g
sucre semoule	10	g
eau 水	30	g
Finition		
crème 40%	50	g
myrtille ブルーベリー	10	p
rafti snow デコールシュガー	適量	
feuille de menthé ミント	適量	

材料・調味料	使用量	
盛付見本		

献立名

Tarte aux Pistaches et Cerises

タルト オ ピスターシュ エ スリーズ

番号

15

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Pâte à foncer		
beurre バター	75	g
fleur de sel フルールドセル	2	g
oeufs	5	g
lait 牛乳	22	g
farine(violet) 薄力粉	115	g
Cerises Griottes Maceres		
ダークチェリー	90	g
Frangipane		
beurre バター	42	g
sucre glace 粉糖	42	g
oeufs 全卵	25	g
poudre d'amandes アーモンドプードル	42	g
pâte de pistache ピスタチオペースト	18	g
fécule コーンスターチ	4	g
kirsch キルシュ	3	g
crème pâtissière カスタードクリーム	50	g
crème pâtissière (全班)	450	g

材料・調味料	使用量	
Streusel au Pavot		
beurre en pommade バター	26	g
sucre semoule グラニュー糖	26	g
poudre d'amandes アーモンドパウダー	26	g
graines de pavot ブルーホビーシード	10	g
farine 薄力粉	26	g
poudre de cardamone カルダモンパウダー	0.5	g
Decoration		
cerise アメリカンチェリー	5	p
pistache ピスタチオ	10	p
crème 40% 生クリーム40%	40	g
sucre semoule グラニュー糖	3	g
sucre glace 粉糖	適量	
盛付見本		

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・ビスキュイジョコンドの仕込みを覚える
- ・季節のムースを使用したケーキ作り
- ・皿への盛り付けをきれいに仕上げる
- ・シャンティによるクネルができる
- ・サブレ生地とクレームダマンドの復習
- ・アプリコットの使い方

ポイント

- ・センターのブラマンジェを冷凍する
- ・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
- ・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
- ・サブレ生地は冷えたまま、均等にのばす
- ・クレームダマンドは絞り袋を使い、平らに詰める
- ・アプリコットの置く位置に気を付ける

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
- ・お湯でティースプーンを温め、しっかり泡立てたシャンティを上からかぶせるようにすくいクネルを作る
- ・タルトのふちがきれいにできている

評価の目安と方法

- ・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
- ・販売できるような仕上がりになっているか

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
- ・タルト型

献立名

Pêche blanche

ペーシュ ブランシュ

番号

16

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Biscuit joconde		
oeufs 全卵	1	p
sucre glace 粉糖	30	g
poudre d'amandes アーモンドパウダー	30	g
farine 薄力粉	10	g
blancs d'oeufs 卵白	33	g
sucre semoule グラニュー糖	6	g
beurre バター	8	g
Coco blanc mange		
lait 牛乳	70	g
sour crème サワークリーム	15	g
sucre semoule グラニュー糖	16	g
feuille de gelatine 板ゼラチン	1.3	g
crème fouettée 35% 生クリーム35%	21	g
pêche blanche 白桃缶詰	35	g
Sauce pêche vigne		
purée de pêche vigne 赤桃ピューレ	90	g
sucre semoule グラニュー糖	18	g
fécule コーンスターチ	1.8	g
eau 水	21	g
crème de pêche ピーチリキュール	9	ml

材料・調味料	使用量	
Biscuit joconde		
purée de pêche blanche 白桃ピューレ	120	g
jus de citron レモン汁	6	ml
sucre semoule グラニュー糖	20	g
crème de pêche ピーチリキュール	15	ml
feuille de gelatine 板ゼラチン	7	g
Meringue italinnne	30	g
crème fouettée 35% 生クリーム35%	50	g
Meringue italinnne (全班分)		
blancs d'oeufs 卵白	200	g
sucre semoule グラニュー糖	120	g
eau 水	40	g
Finition		
pêche fraiche 桃	1	p
feuille de menthe ミント	適量	
nappage miroir	100	g
rouge	20	g
genoise	10	枚
盛付見本		

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・ビスキュイピスタチオとクロカントを学ぶ
- ・プラリネクリーム、ピスタチオクリームの作り方について学ぶ
- ・ピストレの使い方を学ぶ
- ・フィユタージュの製法を学ぶ
- ・フィユタージュの折り込みを学ぶ

ポイント

- ・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
- ・クリーム二種類はアングレーズの分離に気を付ける
- ・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
- ・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三つ折り、四つ折りを2回ずつ行う
- ・その都度90度方向を変えてのしていく
- ・生地は途中、冷蔵庫で休ませながら行う

教育到達点

- ・仕込みが出来ていて、組立てが出来る
- ・クロカントのカaramelを見極められる
- ・分離せずにクリームの仕込みができる
- ・デトランプの固さ、バターを揉んだ固さを理解できる
- ・折り込み方法を理解して生地の状態を見極めることができる

評価の目安と方法

- ・ビスキュイピスタチオが厚みがあり、仕込みが出来ている
- ・ピストレ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
- ・デトランプの生地を休ませる事によってグルテン質がゆるむ
- ・バターの固さが調節出来ている
- ・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

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
- ・パイローラー:ローラーの力で手早く生地の伸しを行う。目盛により生地の厚さをコントロールする

Délíce aux pistaches

デリス オ ビスターシュ

17

5人分

材料・調味料	使用量	
Biscuit aux pistaches		
poudre d'amandes アーモンドパウダー	26	g
sucre glace 粉糖	26	g
œufs 全卵	40	g
jaunes d'œufs 卵黄	1.5	p
pâte de pistache ピスタチオペースト	26	g
blancs d'œufs 卵白	53	g
sucre semoule グラニュー糖	15	g
farine 薄力粉	20	g
Crème pistache		
lait 牛乳	105	g
vanille		
sucre semoule グラニュー糖	23	g
jaunes d'œufs 卵黄	1	p
feuille de gelatine 板ゼラチン	3	g
pâte de pistache ピスタチオペースト	23	g
crème fouettée 45% 生クリーム	116	g
Croquant aux pistache (デモのみ)		
eau 水	13	ml
sucre semoule グラニュー糖	42	g
pistache ピスタチオ	42	g
beurre バター	5	g
Pistolet à chocolat (全班分)		
couverture クーベルチュール	400	g
beurre au cacao カカオバター	160	g
Crème praline		
lait 牛乳	70	ml

材料・調味料	使用量	
sucre semoule グラニュー糖	36	g
jaunes d'œufs 卵黄	1.5	p
feuille de gelatine 板ゼラチン	4	g
praline paste プラリネペースト	38	g
crème fouettée 45% 生クリーム 45%	100	g
Imbiber sirop de kirsch		
sirop Be17° ボーメ17° シロップ	50	ml
kirsch キルシュ	10	ml
Dantele		
beurre バター	12	g
jus d'orange オレンジジュース	8	g
zest d'orange オレンジの皮	1/3	p
sucre glace 粉糖	17	g
farine 薄力粉	5	g
amandes (16カット) アーモンド	17	g
Finition		
Dantele	10	p
croquant aux pistache		
盛付見本		

献立名

Pâte feuilletée(feuilletage)

パート フユテ (フユタージュ)

番号

17

分量

5人分

第2章

材料・調味料	使用量	
Pâte à dêtrempe (×2)		
farine(violet) 薄力粉 (バイオレット)	125	g
farine(camellia) 強力粉 (カメリア)	125	g
sel 塩	6	g
eau 水	125	ml
vinaigre 酢	3	ml
beurre(fermentation) 発酵バター	250	g

材料・調味料	使用量	
盛付見本		

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・ジェラートの仕込みを行い、低温殺菌を覚える
- ・ジェラートの皿盛りを覚える
- ・チュイールの焼き方を学ぶ
- ・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
- ・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
- ・クレームパティシエール、クレームディプロマットの製法
- ・ミルフィユの組み立てを学ぶ

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
- ・チュイールの成形は、焼き上がり熱うちに変形させる
- ・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
- ・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、滑らかな状態になるまで炊く
- ・クレームフェットテを加え、均一に混ぜ、ディプロマットにする
- ・カットを行うときは、波刃を使い崩さないようにカットする

教育到達点

- ・ジェラートを85℃を保ち仕込みが出来る
- ・パータチュイールが均一な厚さで焼くことができる
- ・フィユタージュの性質を理解して作業が出来る事
- ・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、芯まで焼切る事が大切である（ミルフィユ）
- ・クレームディプロマットの扱いを理解し、ミルフィユを重ね、両側面を塗り、ロイヤルティーヌをつける

評価の目安と方法

- ・ジェラートの仕込みが出来ている
- ・ジェラートが溶けることなくチュイールとソース、フルーツを用いて、盛り付けができてい
- ・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事
- ・ミルフィユのパイを壊すことなくカットができていて、クリームにはゼラチンのタマがないこと

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事が出来る。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：使用に注意して取り扱う
- ・波刃：取り扱いには十分注意する
- ・ハサミ：コルネの先端はハサミを十分に開き、歯の根元で切る。ハサミの先端できると切り口にずれができ、きれいに絞り出すことができない

献立名

Gelato di castagna

ジェラート デイ カスターニャ

番号

18

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
lait 牛乳	300	ml
crème 45% 生クリーム 45%	45	ml
sucre semoule グラニュー糖	40	g
lait en poudre 脱脂粉乳	15	g
glucose 水あめ	7	g
beurre バター	3	g
trimoline 転化糖	7	g
marron hachée(渋皮) 渋皮マロン	20	g
Tuille de noisette et pistache		
sucre semoule グラニュー糖	25	g
farine 薄力粉	18	g
oeufs 全卵	30	g
beurre バター	25	g
noisette ヘーゼルナッツ	10	g
pistache ピスタチオ	5	g
Sauce fraises		
purée de fraises 苺ピューレ	100	100
sirop Bé17°	20	20
nappage miroire	10	10
jus de citron レモン汁	4	4
grand-marnier グランマニエ	5	5

材料・調味料	使用量	
Finition		
fraises 苺	5	p
mangue マンゴー	1/10	p
feuille de menthe ミント	適量	
盛付見本		

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・リンゴのソテー コンポートの作り方
- ・ショーソンオポームとは、スリッパ木靴と名のついた独特の形の菓子
- ・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

ポイント

- ・リンゴのコンポートを包む際には縁をつぶさない様に包む
- ・葉脈を付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
- ・生地全体に焼き色を付け、しっかりと焼く
- ・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したメレンゲを作り仕込む
- ・バタークリームのアングレ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

教育到達点

- ・ショーソンオポームの焼成法をしっかりと理解し、焼成できること
- ・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出来る
- ・グラサージュをコルネに詰め、オペラの文字をパイピングする

評価の目安と方法

- ・ショーソンの葉脈の力加減が程よく、形が整っている事
- ・ショーソンが全て均等な形にできている
- ・層が一定の厚みを持ち平らなこと
- ・グラサージュに光沢があり、ダレてないこと
- ・パイピングの日頃の練習成果が出ていること

持ち物に関する注意事項

- ・ベティナイフ:取り扱いに十分注意する
- ・平刃:オペラのカットに使用する

献立名

Opéra
オペラ

番号

19

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Biscuit san farine		
jaunes d'œufs 卵黄	3	p
sucre semoule グラニュー糖	64	g
blancs d'œufs 卵白	73	g
poudre de cacao ココアパウダー	27	g
Biscuit jocond		
œufs 全卵	64	g
poudre d'amandes アーモンドパウダー	34	g
sucre glace 粉糖	34	g
farine 薄力粉	10	g
sucre semoule グラニュー糖	6	g
blancs d'œufs 卵白	40	g
beurre バター	7	g
Crème au beurre		
lait 牛乳	33	g
jaunes d'œufs 卵黄	2	p
sucre semoule グラニュー糖	7	g
crème pâtissière カスタードクリーム	54	g
sucre semoule グラニュー糖	40	g
eau 水	15	g
blancs d'œufs 卵白	30	g
beurre バター	120	g
café liqui	5	g
crème pâtissière	486	g

材料・調味料	使用量	
Crème Ganache		
chocolat(56%)	120	g
lait 牛乳	77	g
crème 35% 生クリーム35%	20	g
beurre バター	36	g
Sirop		
nescafe ネスカフェ	2	g
sirop Be17° ポーメ17°シロップ	67	g
café de liquid コーヒー	33	g
Glaçage		
crème 35% 生クリーム35%	40	g
eau 水	48	g
sucre semoule グラニュー糖	40	g
poudre de cacao ココアパウダー	20	g
feuille de gelatine 板ゼラチン	3.5	g
盛付見本		

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・ドイツのバターケーキを学ぶ
- ・バターケーキの応用を学ぶ
- ・サブレ生地を仕込む
- ・チーズケーキのアバレイユを仕込む
- ・チーズケーキの種類を学ぶ

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
- ・ロボクーブを使いサブレ生地をポロボロ状態に仕込む
- ・チーズケーキのアバレイユをダメなく仕込める
- ・アバレイユはダメを作らず、レモン汁は最後に加え丁寧に混ぜる

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出来る
- ・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、中央のくぼみにブッターマッセを詰め、焼成する
- ・仕込みが出来ている
- ・残して置いたサブレ生地を上面に散らし、キツネ色に焼成出来る
- ・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

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事
- ・デムレした際に焼き色がアーモンドスライスまで付いている事
- ・カットした際にきれいな断面になっていること
- ・焼成後に一定の厚みがあり、焼けている事
- ・食感がサクサクでチーズのコクが出ている事
- ・定規ではかり、ケーキを均等に切ることができる

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
- ・ロボクーブ: 混ぜ加減を見極める
- ・レクタングル: 落とさないよう十分注意して使用する

献立名	番号	分量
Rehrücken レーリュッケン	20	5人分

材料・調味料	使用量		材料・調味料	使用量	
A					
blancs d'œufs 卵白	50	g			
sucre semoule グラニュー糖	50	g			
cacao en poudre ココアパウダー	10	g			
farine 薄力粉	10	g			
amandes en poudre アーモンドプードル	40	g			
B					
beurre バター	80	g			
sucre semoule グラニュー糖	60	g			
œufs 全卵	80	g			
farine 薄力粉	54	g			
amandes en poudre アーモンドプードル	27	g			
levure chimique ベーキングパウダー	1.5	g			
amandes effilée アーモンド	適量				

献立名	番号	分量
Tranche au fromage トランシュ オ フロマージュ	20	5人分

材料・調味料	使用量		材料・調味料	使用量	
Sable aux amandes			jaunes d'œufs 卵黄	1	p
beurre (発酵)	100	g	farine 薄力粉	18	g
poudre d'amandes アーモンドパウダー	90	g	crème 35% 生クリーム 35%	70	g
poudre d'noisette ヘーゼルナッツパウダー	10	g	jus et zeste de citron レモンの汁と皮	1/2	p
sucre de canne	54	g	Finition		
farine (camelia)	55	g	sucre glace 粉糖	少々	
farine (violet)	55	g			
poudre de cannelle シナモンパウダー	0.3	g			
fleur de sel フルールドセル	0.3	g			
Appareil					
beurre バター	40	g			
crème					
cheese クリームチーズ	163	g			
sucre semoule グラニュー糖	60	g			
œufs 全卵	1	p			

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・ウィーンの前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
- ・ザッハトルテで使用するグラズ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、グラズールが固まる理由を知る
- ・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
- ・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

ポイント

- ・バター生地の仕込み方 ツヤのある生地のやり方
- ・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
- ・グラズールは108℃まで煮詰めること
- ・スパチュールを使いする伸ばして再結晶化のきっかけを作り、ツヤのあるシャリをだす
- ・ザッハマッセはバター生地のためブランシールをしっかり行う
- ・メレンゲは卵白をよく冷やし、ツヤのある生地を作り、メレンゲが見えなくなるまで混ぜ合わせる
- ・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氷水につけてメレンゲの様な泡立て方
- ・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
- ・仕上げのシャンティは1年時に練習したローズを絞る

教育到達点

- ・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
- ・グラズールの煮詰め温度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
- ・液体に加えるゼラチンの量はやっと固まる程度にする為、十分に冷めてから
- ・イチゴのアッシュを加え沈まない事
- ・シャンパーニュのジュレがしっかりとメレンゲの様になって淵いっぱいに入れてある事

評価の目安と方法

- ・ザッハ生地の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出来ている
- ・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
- ・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事

持ち物に関する注意事項

- ・波刃：ザッハマッセをスライスする際に使用する。洗う際に手を切らないように注意する
- ・横口レードル：グラズールをかける際に使う
- ・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付けすぎると、かなっけが出るので注意する。かなっけが出るので注意する

献立名
Sacher Torte ザッハ トルテ

番号	分量
21	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	50	g
chocolat(56%)	100	g
jaunes d'oeufs 卵黄	3	p
farine 薄力粉	100	g
bancs d'oeufs 卵白	3	p
sucre semoule グラニュー糖	50	g
confiture d'abricot アブリコットジャム	150	g
eau 水	30	g

材料・調味料	使用量	
Schokoladen conserve glasur		
eau 湯	240	ml
pâte de cacao	70	g
chocolat(56%)	70	g
sucre semoule グラニュー糖	240	g
Finition		
crème fouettée 35% 生クリーム35%	80	g

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

番号	分量
21	5人分

材料・調味料	使用量	
A		
eau 水	215	ml
sucre semoule グラニュー糖	35	g
crème de cassis(MAZARINE)	25	ml
gelatine en poudre 粉ゼラチン	5	g
eau 水	25	ml

材料・調味料	使用量	
B		
champagne シャンパン	120	ml
jus de citron レモン汁	15	g
gelatine en poudre 粉ゼラチン	4	g
sirop Bé17° ボーメ17°シロップ	50	ml
cassis surgelés(冷凍カシス)	25	p
crème 40% 生クリーム40%	50	g
sucre semoule グラニュー糖	4	g

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・ 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
- ・ オープン进行操作し、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
- ・ パウンド型を使った生地焼成とデコレーション
- ・ スパイスの使い方

ポイント

- ・ 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
- ・ はちみつを使った生地焼成方法

教育到達点

- ・ 作業手順を理解していること
- ・ オープンの操作方法を理解している事
- ・ ナパージュの性質を理解し、加える水の量の見当がつく事
- ・ 均一な焼き色に焼けているか

評価の目安と方法

- ・ 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
- ・ 同じサイズにカットできているか

持ち物に関する注意事項

- ・ ペティナイフ: 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
- ・ 21cmタルト型: 型から外す時は底のプレートにパレットナイフを刺し回転させながら取り出す
- ・ パウンド型

献立名

Tarte mangue et Ananas

タルト マング エ アナナ

番号

22

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Pâte sucre		
beurre fermentation 発酵バター	60	g
sucre glace 粉糖	33	g
sel 塩	1	pincee
T.P.T タンブルタン	24	g
œufs 全卵	27	g
farine 薄力粉	110	g
Appareil		
crème 45% 生クリーム45%	135	g
lait 牛乳	165	g
mangue purée マンゴーピューレ	65	g
passion purée パッションピューレ	10	g
jaunes d'œufs 卵黄	4	p
œufs 全卵	1	p
sucre semoule グラニュー糖	50	g
Crème pâtissière mangue		
lait 牛乳	80	g
jaunes d'œufs 卵黄	1	p
sucre semoule グラニュー糖	20	g
poudre à crème フードルアクレーム	8	g
feuille de gélatine 板ゼラチン	2.5	g
crème 45% 生クリーム45%	120	g
mangue liqueur マンゴーリキュール	7	g

材料・調味料	使用量	
Imbiber		
sirop Be17° ボーメ17°シロップ	30	ml
mangue liqueur マンゴーリキュール	10	ml
Finition		
nappage nutre ナバージュヌートル	un peu	
zeste de citron vert ライムの皮	un peu	
mangue	1/2	p
ananas	1/9	p
盛付見本		

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・チョコレートの取扱い、性質を学ぶ
- ・メレンゲを使ったチョコレート生地作り方を学ぶ

ポイント

- ・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

教育到達点

- ・チョコレートの取り扱いを理解している事
- ・チョコレートの温度に気を付け、ほかの材料、メレンゲがきれいに混ざっている

評価の目安と方法

- ・生地がよく膨らみ、ケーキ全体が均等に上がっているか

持ち物に関する注意事項

- ・マリーズ、ボール:水気のない道具準備
- ・チョコレート:水気のない道具準備

献立名

Chocolat Classique

クラシックショコラ

番号

23

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
beurre	100	g
sucre	30	g
chocolat au lait	120	g
jaune d'œuf	4	個
farine	80	g
poudre d' amande	40	g
poudre de cacao	40	g
blanc d'oeuf	4	個
sucre	70	g

材料・調味料	使用量	

盛付見本

第2章

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・シュー生地作り方を学ぶ
- ・用途による生地の絞り方とその口金の使い方
- ・クグロフ型を使ったケーキを学ぶ

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、
- ・上面が尖らない様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
- ・重曹の使用方法を学ぶ
- ・ダマのない均一な生地を作ること
- ・焼成時間に気を付ける

教育到達点

- ・シュー生地の出来上がりの状態が理解出来る
- ・用途に応じて生地の絞り方が出来る
- ・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事
- ・焼き上がりを判断し、オープンの操作ができる

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
- ・作業工程を理解し、手順通りにできているか
- ・きれいなデコレーションができているか

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
- ・クグロフ型

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・4同割の基本を学ぶ
- ・シュガーバター法の製法を学ぶ
- ・季節のフルーツの保存方法を学ぶ
- ・コンフィチュールの製法を学ぶ

ポイント

- ・生地はしっかりとすり合わせ、卵の温度に気を付け、分離しないように合わせていく
- ・パウンド型に生地を入れるときは、気泡が入らないように表面は平らに入れる
- ・銅鍋を使い、むらなく煮あげる
- ・焦がさないよう常に混ぜながら、適度な濃度に仕上げる

教育到達点

- ・パウンドケーキが何か説明できる
- ・コンフィチュールの保存方法を理解する

評価の目安と方法

- ・均等にカットし、包装できているか
- ・パウンドケーキはボリュームがあり、表面がきれいに焼けているか
- ・コンフィチュールの製法を理解し、瓶詰めまで行い、製品として仕上げる事ができているか

持ち物に関する注意事項

- ・パウンド型
- ・銅鍋
- ・瓶

献立名

Quatre quarts

カトルカール

番号	分量
25	5人分

材料・調味料	使用量	
beurre	160	g
sucre glace	160	g
oeufs entiers 全卵	160	g
farine 薄力粉	160	g
levure chimique ベーキングパウダー	3.2	g
zest d'orange オレンジの皮	un peu	

材料・調味料	使用量	
Glace a l'eau		
jus de orange	10	g
sucre glace	40	g
pistache	5	p

献立名

confiture

コンフィチュール

番号	分量
25	5人分

材料・調味料	使用量	
Fruits de saison	400	g
sucre semoule	200	g
jus de citron		

材料・調味料	使用量	
Glace a l'eau		
jus de orange	10	g
sucre glace	40	g
pistache	5	p

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

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 of 応用と変化を学ぶ
- ・ 焼き菓子のシロップについて (アンピベの役割)
- ・ 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
- ・ アプリコテの塗り方
- ・ 別立て生地 メレンゲ生地の特徴を理解する
- ・ ロールの巻き方と生クリーム of 固さとカットの方法を学ぶ
- ・ 抹茶の成分を理解する

ポイント

- ・ 卵類を50℃迄温めて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 of 変化
- ・ 粉類 of 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 of 打ち方
- ・ 飾り用 of アーモンド of キャラメリゼ
- ・ 砂糖 of 再結晶 of させ方
- ・ 再結晶化した砂糖をカラメルにさせること
- ・ メレンゲ生地は油分 of 付いていない道具、砂糖 of タイミングを理解する
- ・ 生クリームは巻いても流れ出ない固さまで泡立て、
- ・ 手前から巻き、最後は隙間なく、巻き終わりを下にして安定させる

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が
- ・ 綺麗にマルグリット (野菊) になっている
- ・ 飾り用 of アーモンド of キャラメリゼ of 再結晶ができている
- ・ 再結晶した砂糖がきれいに溶けてカラメルになっている
- ・ 卵 of 特徴を理解している
- ・ カットするたびにナイフを温め、断面をきれいに切る

評価の目安と方法

- ・ マルグリットが綺麗に焼けているか
- ・ 内容を理解し、それに従って作業ができるか
- ・ 販売ができるようなデコレーション
- ・ 特徴を活かして仕込みが来ている
- ・ ロールケーキ of 表面に均一な焼き色がついている
- ・ カット面がきれいに巻けていて隙間なくクリームが入っている

持ち物に関する注意事項

- ・ ホイッパー: 持ち方に注意する
- ・ マリーズ: 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スポンジ of やわらかい面で洗う
- ・ 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

献立名

Rouleau aux thé vert

ルーロー オー テ ベール

番号

26

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Bisuit roule(30×30)		
blanc d'oeufs	3	p
jaunes d'oeufs 卵黄	3	p
sucre semoule	75	g
farine	54	g
thé vert	6	g
lait 牛乳	25	g
huile de salada	10	g

材料・調味料	使用量	
Finition		
crème 40% 生クリーム 40%	200	g
sucre semoule グラニュー糖	14	g
Amanatto	60	g
盛付見本		

献立名

Gâteaux marguerite

ガトー マルグリット

番号

26

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Appareil		
sucre semoule グラニュー糖	58	g
oeufs entiers 全卵	2	p
farine 薄力粉	70	g
fécule コーンスターチ	15	g
levure chimique ベーキングパウダー	1.7	g
beurre fondu 溶かしバター	60	g
crème50%	50	g
zest d'orange オレンジの皮	5	g
Imbibage sirop		
jus de orange	40	g
concentre d'orange オレンジコンサントレ	10	g
grand-marnier グランマニエ	10	g
Amandes caramélisées		
sucre semoule グラニュー糖	20	g
glucose 水あめ	5	g
amandes grillées ローストアーモンド (皮付)	8	g
beurre バター	2	g
pistache grillées ローストピスタチオ (皮付)	3	p

材料・調味料	使用量	
Finition		
confiture d'abricot	50	g
eau	15	g
sucre glace	適量	
盛付見本		

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・パータフォンセの仕込み方を覚える
- ・アバ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
- ・4同割の基本を学ぶ
- ・シュガーバター法の製法を学ぶ

ポイント

- ・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焼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為
- ・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
- ・生地はしっかりとすり合わせ、卵の温度に気を付け、分離しないように合わせていく
- ・パウンド型に生地を入れるときは、気泡が入らないように表面は平らに入れる

教育到達点

- ・パータフォンセが大きなダマなく仕込めている
- ・しっかりとしたイタリアンメレンゲが出来ている
- ・シブストクリームが出来た時にしっかりとクリームが合わさっている事
- ・リンゴのソテーがしっかりと出来ている
- ・パウンドケーキが何か説明できる
- ・キャラメリゼの使い方がわかりカラメリゼがきれいにできている

評価の目安と方法

- ・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出来る
- ・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か
- ・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事
- ・均等にカットし、包装できているか
- ・パウンドケーキはボリュームがあり、表面がきれいに焼けているか

持ち物に関する注意事項

- ・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
- ・キャラメリゼ:焼く表面の温度が200℃以上になるので使用する際は周りに十分気を付けて使用する
- ・パウンド型

献立名

Chiboust au pomme

シブースト オ ポム

番号

27

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Pâte à foncer		
farine(camelia) 強力粉	80	g
levure chimique ベーキングパウダー	2	g
beurre バター	60	g
lait 牛乳	20	g
sucre semoule グラニュー糖	5	g
fleur de sel フルールドセル	1	pincee
Garniture de pomme		
pomme リンゴ (ダイスカット)	1	p
beurre	20	g
miel ハチミツ	23	g
carvadose カルヴァドス	7	ml
Finition		
pomme caramélisée カラメリゼしたリンゴ	3	p
nappage nutre ナバージュヌートル	適量	
pommes vert 青りんご	3	p
gousse de vanille バニラのさや	2	p
menthe	適量	

材料・調味料	使用量	
Crème chiboust		
lait 牛乳	55	g
bâton de cannelle シナモンスティック	1	p
vanille		
jaunes d'œufs 卵黄	1	p
sucre semoule グラニュー糖	20	g
poudre à crème ブードルアクレーム	6	g
feuille de gelatine 板ゼラチン	5	g
blancs d'œufs 卵白	72	g
sucre semoule グラニュー糖	35	g
carvadose カルヴァドス	5	ml
Appareil		
jaunes d'œufs 卵黄	3	p
sucre semoule グラニュー糖	30	g
lait 牛乳	40	ml
crème 45% 生クリーム45%	120	ml
vanille		
盛付見本		

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

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
- ・ 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
- ・ パートプリゼの作り方
- ・ サブラ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
- ・ トレットール 簡単な惣菜料理を知る
- ・ 空焼き時の卵を塗る理由を知る

ポイント

- ・ モンブランの構成を学ぶ
- ・ モンブランクリームの裏ごし方
- ・ 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
- ・ パートシュクレを仕込む際にグルテンを出さないようざっくりと混ぜる
- ・ パートプリゼの仕込み方
- ・ 材料は冷蔵庫で冷やしておく
- ・ バターが固くないとサブラージュが出来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

教育到達点

- ・ 裏ごし器と木べらを正しく使える
- ・ モンブランクリームにダマがなく、きれいに絞ってある
- ・ サブラージュの製法を理解し手順よく仕込みが出来る
- ・ タルトの底の角までしっかりとフォンサージュが出来ている
- ・ トレットールの事を覚える
- ・ 即席パイの原理を理解する
- ・ プリゼ生地の焼成と防水効果の方法を理解する

評価の目安と方法

- ・ 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か
- ・ 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
- ・ パートプリゼの生地に大きなバターの塊がない事
- ・ 空焼きした際にしっかりと卵が塗れている
- ・ タルトの底の角までしっかりとフォンサージュが出来ている
- ・ トレットールの事を質問して答えられるか

持ち物に関する注意事項

- ・ 裏ごし器：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
- ・ 小田巻：パーツが多いので、洗浄するときに全て隅々までしっかりと洗い、乾燥させる
- ・ タルトレット型：ステンレスで出来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
- ・ 菊タルト型：ふちの部分に汚れがたまりやすいので、しっかりと洗いよく乾かす

献立名

Mont-Blanc

モンブラン

番号

28

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Pâte sucrée		
beurre pommade バター	40	g
sucre semoule グラニュー糖	20	g
sel 塩	1	pincee
œufs	8	g
farine 薄力粉	60	g
Meringue Francaise(全卓分)		
blancs d'oeufs 卵白	125	g
sucre semoule グラニュー糖	200	g
gousse de vanille バニラのさや	1	p
poudre d'amandes アーモンドパウダー	25	g
noisette griller hachée ヘーゼルナッツロースト	30	g
sucre glace 粉糖	50	g
Crème d'amandes		
beurre バター	30	g
sucre semoule グラニュー糖	30	g
œufs 全卵	24	g
poudre d'amandes アーモンドパウダー	30	g
farine 薄力粉	5	g
rhum ラム酒	少々	
Sirop de rhum		
sirop Be17° ボーメ17°シロップ	12	ml
rhum	4	ml

材料・調味料	使用量	
Crème fouettée		
crème pâtissière カスタードクリーム	45	g
★crème 40% 生クリーム40%	105	g
marron(渋皮) 栗 (渋皮煮)	5	p
Crème mont blanc		
pâte de marron マロンペースト	110	g
crème de marron マロンクリーム	110	g
rhum	6	g
★crème40%	80	g
(★はまとめて泡立てる)		
crème pâtissière (全班)	410	g
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

28

分量

5人分

第2章

材料・調味料	使用量	
Pâte brisée		
farine (camellia) 強力粉	50	g
farine (violet) 薄力粉	75	g
levure chimique ベーキングパウダー	1	g
beurre バター	60	g
œufs 全卵	25	g
sel 塩	1	pincee
eau de froide 冷水	25	g
Appareil		
œufs 全卵	2	p
lait 牛乳	50	g
crème 45% 生クリーム45%	150	g
ail ニンニク	un peu	
persil パセリ	un peu	
muscade ナツメグ	un peu	
sel 塩	un peu	
poivre blanc 白胡椒	un peu	
gruyère グリエールチーズ	20	g

材料・調味料	使用量	
Garniture		
pomme de terre ジャガイモ	150	g
becon ベーコン	30	g
gruyère グリエールチーズ	30	g
sel 塩	un peu	
poivre blanc 白胡椒	un peu	
盛付見本		

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・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お詰め方
- ・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
- ・パータポンプの意味を知る
- ・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
- ・生地を仕込む時の材料の温度
- ・ナッツのキャラメリゼの方法と原理を理解する

ポイント

- ・アーモンド入りパートシュクレの仕込み方 生地のお伸ばし方
- ・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五分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を滑らかに混ぜ型に流し込む
- ・パータポンプ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付けるときは45～50度ぐらいで熱をつけて立てること
- ・パータポンプ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
- ・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キャラメル化するので火加減には十分に注意する

教育到達点

- ・センターに入れるクレモーフランボワーズが分離する事なくできる事
- ・パータポンプの火の入れ方とフロマージュの合わせ方が綺麗に出来て量がデモと同じ量が取れる
- ・パータポンプの熱の付け方を理解して仕込むことができる
- ・パータポンプとフランボワーズピューレがしっかりと乳化している
- ・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キャラメル化させることが出来る
- ・生地のお仕込みの時に分離しないように仕込む
- ・ドームのデムレがきれいでシャンティイの様相が正確なこと。ピストレがきれいにかかり濃淡がうまくできている

評価の目安と方法

- ・パータポンプがしっかりと出来ていること
- ・ドーム型いっぱいクリームが出来ていること
- ・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
- ・メープルシュガーの事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んでいる
- ・生地のお分離をしないで仕込んでいる

持ち物に関する注意事項

- ・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
- ・ピストレ：噴霧器で細かいパーツが多いので無くさないように洗うこと。本体にもチョコレートのカスがついてると不衛生なのでしっかりと洗い乾燥させる
- ・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でしっかりと拭く
- ・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

献立名

Dèlice fromage framboise

デリス フロマージュ フランボワーズ

番号

29

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Mousse fromage blanc		
fromage blanc フロマージュブラン	136	g
sucre semoule グラニュー糖	30	g
eau 水	14	g
jaunes d'œufs 卵黄	1	p
feuille de gelatine 板ゼラチン	5.2	g
crème fouettée 38% 生クリーム38%	152	g
Cremeux framboise		
purée de framboise フランボワーズピューレ	83	g
jaunes d'œufs 卵黄	1	p
œufs 全卵	32	g
sucre semoule グラニュー糖	20	g
feuille de gelatine 板ゼラチン	3.5	g
Pâte sucre aux amandes		
farine 薄力粉	75	g
beurre バター	50	g
sel 塩	1	pincee
sucre glace 粉糖	15	g
poudre d'amandes アーモンドパウダー	10	g
œufs 全卵	15	g
framboise pèpin 種入りフランボワーズジャム	30	g
genoise φ15cm×1cm スポンジ生地	1	p

材料・調味料	使用量	
Imbiber sirop		
sirop Bé17° ボーメ17°シロップ	30	ml
eau de vie framboise フランボワーズオードヴィ	10	ml
Finition		
crème 38% 生クリーム	40	g
pistolet chocolat ピストレ用チョコレート	適量	
framboise 木苺	5	p
d'or 金箔	un peu	
盛付見本		

献立名
<h1>Canadian Maple</h1> <p>カナディアン メープル</p>

番号	分量
29	5人分

材料・調味料	使用量	
beurre pomade バター	125	g
crème aigre サワークリーム	25	g
sucre d'érable メープルシュガー	50	g
sucre de canne	50	g
lait 牛乳	25	g
oeufs 全卵	3	p
poudre d'amandes <small>アーモンドパウダー</small>	30	g
farine(バイオレット) 薄力粉	60	g
farine(カメリア) 強力粉	60	g
levure chimique ベーキングパウダー	3	g
noix de pacane	40	g
hachée(grillée)		

材料・調味料	使用量	
Finition		
noix de pacane ペカンナッツ	10	p
sucre semoule	20	g
sucre d'érable メープルシュガー	20	g
eau 水	15	g
crème 40% 生クリーム40%	55	g
beurre バター	7	g
盛付見本		

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・コニャッ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
- ・季節の食材を使用した現代菓子を学ぶ
- ・デギゼというフランス語を学ぶ
- ・フロマージュブランを使ったデセールを学ぶ
- ・フレッシュチーズについて学ぶ

ポイント

- ・アングレーズ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
- ・ビスキュイジョcond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
- ・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
- ・組み立てる際はバランスに気を付けて組み立てをする
- ・デザールの皿盛りの見せ方

教育到達点

- ・ババロアで仕込むアングレーズは分離させないように仕込むことができる
- ・コニャックの原料を理解している
- ・ブラウニーを焦がさないように焼くことができる
- ・お客様に出せる仕上がりになっているか
- ・生クリームの性質と冷却温度について理解できているか

評価の目安と方法

- ・ババロアのアングレーズが分離しないで仕込みができる事を確認する
- ・コニャックの原料を質問して答えられる
- ・チョコレートとパータグラッセの違いが説明できること
- ・ソースの煮詰め具合を見極め、デセールを仕上げているか
- ・全て同じ仕上げができているか

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
- ・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
- ・ディッシャー
- ・横口レードル

献立名

Marron charentais

マロン シャランテ

番号

30

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Biscuit joconde		
œufs 全卵	65	g
poudre d'amandes アーモンドパウダー	50	g
sucre glace 粉糖	35	g
farine 薄力粉	15	g
beurre fondu 溶かしバター	10	g
blancs d'œufs 卵白	43	g
sucre semoule グラニュー糖	8	g
Brownies		
couverture(64%) クーベルチュールチョコレート(64%)	63	g
beurre バター	63	g
sucre semoule グラニュー糖	43	g
sel 塩	1/2	pincee
œufs entiers 全卵	1	p
farine 薄力粉	16	g
Marron deguiser		
pâte de marron マロンペースト	50	g
beurre バター	2	g
rhum ラム酒	2	g
pâte à glacer パータグラッセ	100	g
pabot (ケシの実)	un peu	
crème pâtissière (全班)	450	g

材料・調味料	使用量	
Bavarois cognac		
lait 牛乳	123	g
sucre semoule グラニュー糖	25	g
jaunes d'œufs 卵黄	2	p
feuille de gelatine 板ゼラチン	4.2	g
cognac コニャック	13	g
crème fouettée 38% 生クリーム	123	g
38%	50	g
marron(渋皮) 栗渋皮煮		
Mousse au marron		
marron purée マロンピューレ	125	g
crème 38%(bouiller)	50	g
feuille de gelatine 板ゼラチン	3	g
crème pâtissière カスタードクリーム	50	g
cognac コニャック	7	g
crème fouettée 38% 生クリーム38%	75	g
盛付見本		

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・フィユタージュの製法を学ぶ
- ・フィユタージュの折り込みを学ぶ
- ・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
- ・ケシの実を使ったオーストリアのお菓子を学ぶ

ポイント

- ・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
- ・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三つ折り、四つ折りを2回ずつ行う
- ・その都度90度方向を変えてのしていく
- ・生地は途中、冷蔵庫で休ませながら行う
- ・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ざ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
- ・ケシの実とクルミはあらかじめ軽くローストしフードプロセッサー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

教育到達点

- ・デトランプの固さ、バターを揉んだ固さを理解できる
- ・折り込み方法を理解して生地の状態を見極めることができる
- ・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ケが綺麗に出来る

評価の目安と方法

- ・デトランプの生地を休ませる事によってグルテン質がゆるむ
- ・バターの固さが調節出来ている
- ・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
- ・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
- ・モーントルテの国の名前を質問しても答えられる

持ち物に関する注意事項

- ・パイローラー：ローラーの力で手早く生地の伸しを行う。目盛により生地の厚さをコントロールする
- ・ハサミ：コルネの先端を切るときはハサミの根元を使って切る
- ・カード：絞り袋やコルネの中身をきれいに取る

献立名			番号	分量
Pâte feuilletée(feuilletage) パート フユテ (フユタージュ)			31	5人分

材料・調味料	使用量		材料・調味料	使用量	
Pâte à dêtrempe (×2)					
farine(violet) 薄力粉 (バイオレット)	125	g			
farine(camellia) 強力粉 (カメリア)	125	g			
sel 塩	6	g			
eau 水	125	ml			
vinaigre 酢	3	ml			
beurre(fermentation) 発酵バター	250	g			

献立名			番号	分量
Mohn Torte モーン トルテ			31	5人分

材料・調味料	使用量		材料・調味料	使用量	
Mohn masse					
beurre バター	90	g			
sucre glace 粉糖	30	g			
sel 塩	1/2	pincee			
jaunes d'oeufs 卵黄	3	p			
grand-marnier グランマニエ	5	g			
poudre d'amandes アーモンドパウダー	60	g			
farine	20	g			
grain de pavot(griller) 黒ケシの実 (ロースト)	40	g			
noix(griller) ケルミ (ロースト)	53	g			
poudre de cannelle シナモンパウダー	0.7	g			
blancs d'oeufs 卵白	3	p			
sucre semoule グラニュー糖	50	g			

材料・調味料	使用量		材料・調味料	使用量	
Ganache d'orange					
couverture(56%)	100	g			
crème 40% 生クリーム40%	90	g			
beurre バター	20	g			
zeste d'orange	un peu				
Finition					
confiture de framboise フランボワーズジャム	30	g			
eau 水	un peu				
pistache hachée 刻んだピスタチオ	1	g			

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・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
- ・テンパリングの方法 タブレ法、水冷法、種付け法
- ・コンベルサシオンの由来を知る
- ・グラスロワイヤルの作り方と使用方法と特性を知る
- ・フィユタージュの取り扱い方

ポイント

- ・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
- ・テンパリングでは温度調節をしっかり行い、ちょうどよ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る
- ・グラスロワイヤルを生地の表面に薄く塗り、カットした生地を貼り付ける。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
- ・会話を意味する模様がきれいに変形しないこと

教育到達点

- ・チョコレートの取り扱いを理解している事
- ・テンパリングの方法を理解し、型にシュミゼができる
- ・ガナッシュの仕込みを理解している
- ・グラスロワイヤルの固さの調整が出来る
- ・グラスロワイヤルの性質を理解して取扱いが出来る
- ・模様がきれいである時にサクサクバリバリ感がある

評価の目安と方法

- ・チョコレートの取扱いが適切に行える
- ・型から取り外すことができ、光沢がある
- ・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

持ち物に関する注意事項

- ・マリーズ、ボール:水気のない道具準備
- ・チョコレート:水気のない道具準備
- ・モールド:型の取扱い
- ・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

献立名	番号	分量
Moulage ムラージュ	32	5人分

材料・調味料	使用量		材料・調味料	使用量	
Tempérage					
couverture クーベルチュール	500	g			
Palet au thé					
crème 45% 生クリーム45%	170	g			
thé 紅茶	7	g			
couverture(64%)	100	g			
couverture au lait(40%)	200	g			

献立名	番号	分量
Conversation コンヴェルサシオン	32	5人分

材料・調味料	使用量		材料・調味料	使用量	
rognures de pâte feuilletage <small>パイ生地</small>	300	g	Glace royale		
Crème d'amandes					
beurre バター	70	g	sucre glace 粉糖	50	g
sucre semoule グラニュー糖	70	g	blancs d'oeufs 卵白	8	g
œufs 全卵	70	g	jus de citron レモン汁	2.4	g
poudre d'amandes <small>アーモンドパウダー</small>	70	g			
farine 薄力粉	12	g			
genoise ø 15cm×4mm <small>スポンジ生地</small>	1	p			
Crème frangipane					
crème d'amandes <small>アーモンドクリーム</small>					
crème pâtissière <small>カスタードクリーム</small>	58	g			
rhum ラム酒	6	g			

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

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
- ・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
- ・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迄火を入れる方法。
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
- ・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
- ・砂糖のシロップ→結晶化→カ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

ポイント

- ・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は何度も練習し習得する
- ・チョコレートの性質、温度、湿度、テンパリングの重要性などを学ぶ
- ・鍋にグラニュー糖、水を入れ106℃まで煮詰める。
- ・砂糖の性質を学び、再結晶させてからカラメルにする方法を理解している事
- ・アーモンドは事前に軽くローストしておく

教育到達点

- ・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事
- ・テンパリングの温度を正確に理解し状態を見極めることができる。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事ができる
- ・アーモンドのキャラメリゼが均等にコーティングされている事。また被膜するショコラも均等にかかっている事

評価の目安と方法

- ・ボンボンに被膜されたショコラに艶があり薄くしっかり固まり食した時にすぐにガナッシュを感じる事
- ・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
- ・商品として完成度の高いものができているか。

持ち物に関する注意事項

- ・モールド：使用する前に乾いた紙または布でしっかりと磨き上げる
- ・レーザー温度計：精密機器なので(高額)なので取り扱いには十分注意すること
- ・銅ボールは使用前、酸(酢、レモン汁など)と塩で磨いておく。使用後も緑青が出ない様に水分をふき取っておく

献立名

Bonbons au chocolat

ボンボン オ ショコラ

番号	分量
33	5人分

材料・調味料	使用量
Ganache	
couverture(50g 56%、80g 64%)	130 g
crème 45% 生クリーム45%	80 g
trimoline トレモリン	15 g
beurre バター	16 g
liqueur リキュール	15 g
Tempering	
couverture クーベルチュールチョコレート	300 g

材料・調味料	使用量

献立名

Amande au Chocolat

アマンド オ ショコラ

番号	分量
33	5人分

材料・調味料	使用量
Ganache	
eau 水	17 ml
sucre semoule グラニュー糖	50 g
vanille	
amandes アーモンド	100 g
beurre バター	5 g
couverture au lait ミルクチョコレート	100 g
cacao en poudre ココアパウダー	適量

材料・調味料	使用量

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・ハチミツを使ったドイツの伝統的なクッキーの製法を学ぶ
- ・スパイスの使い方を学ぶ
- ・ドイツの有名なデコレーションケーキを学ぶ
- ・ココアを使ったジェノワーズ生地作り方を学ぶ

ポイント

- ・サブレットとは違うオープンの焼成方法
- ・特殊な生地の扱い方、型抜きの方法
- ・日頃のナッペの練習を活かし、美しく仕上げる
- ・ジェノワーズを均等にスライスする

教育到達点

- ・きれいに型抜きでき、均一な色で焼けているか
- ・コーンスターチを使い、キルシュ (Kirsche) を一つずつ美しくコーティングする
- ・ジェノワーズはきめ細かく均等に上がっているか

評価の目安と方法

- ・指示通りに生地を仕込むことができたか
- ・焼き色を判断してオープンの操作ができるか
- ・黒い森をイメージできるように、ココアスポンジとキルシュで美しく仕上げているか
- ・カットした時にココアスポンジと生クリームの層が均等になっているか

持ち物に関する注意事項

- ・パレットナイフ
- ・回転台

献立名		番号	分量
Lep kuhen レープクーヘン		34	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
miel	100 g	cannelle,girofle,	
sucre	50 g	muscade,cardamome,	
eau	50 g	coriandre,anis	
beurre	25 g	fenouil,poivre	
Poudre d' amande	50 g		
orange peel (3mm)	40 g		
lemon peel	40 g		
farine	240 g		
f arine de blé entier (全粒粉)	60 g		
bicarbonate de soude	6 g		
œufs	1P		

献立名		番号	分量
Forenoir フォレノアール		34	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
<Génoise cacao>		<Finitions>	
		crème (38)	300 g
		sucre	21g
		griot	200 g
		fecume	10 g
		kirsch wasser	20 g
		sirop (缶)	100 g
		chocolat (飾り)	
		ブロックを削る	

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・試験課題でもあるスポンジケーキを仕込み、焼き上げ、スライスして、サンドし、ナッペ、デコレーションを取得する
- ・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
- ・ハチミツを使ったドイツクッキーの製法を学ぶ
- ・ドイツのクリスマス菓子について知る

ポイント

- ・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℃迄湯煎で温め、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様に生地の後が残る程度迄泡立てる。
- ・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、全体をマスケ（覆う）する
- ・クレームシャンティは生クリームにグラニュー糖を加え、よく混ぜた後6～7分立てにして用途に応じて固さを調整する
- ・ヨーロッパの様々なクッキー類を学ぶ
- ・スパイスの使い方

教育到達点

- ・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
- ・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
- ・クレームシャンティの用途に適した固さを理解している
- ・同じサイズのクッキーを均等に焼き、仕上げる
- ・各班でオーブンの温度や時間を設定し、焼き上げる

評価の目安と方法

- ・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
- ・マスケしたクレームシャンティの状態がよく、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
- ・販売できるようなラッピングまでできているか
- ・指示した内容を理解し、仕上がりの状態を見極めることができる

持ち物に関する注意事項

- ・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事
- ・クレームシャンティを泡立てる際、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
- ・ホイッパー

献立名

Strawberry Short Cake

ストロベリー ショートケーキ

番号

35

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Pâte à genoise		
œufs 全卵	140	g
sucre semoule グラニュー糖	82	g
farine 薄力粉	84	g
beurre fondu バター	28	g
lait	14	g
Sirop		
sirop Bé17° ボーメ17°シ	60	ml
ロップ kirsch キルシュ	5	ml
Crème chantilly	250	ml
Crème fraich40% 生クリーム40%	20	g
sucre semoule グラニュー糖		

材料・調味料	使用量	
Finition		
fraise 苺	9	p
pistache ピスタチオ	5	p
X'mas plate クリスマスプレート	1	p
houx(柊)	1	p
meringue		

献立名

Nurnberger

ヌーンバーク

番号

35

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
œufs (泡立てる)	2	p
sucre semoule	180	g
miel	90	g
citron confit	55	g
orange confit	55	g
amande	55	g
cannelle	2	g
cardamome	0.5	g
girofle	0.3	g
bicarbonate de soude	6.5	g
farine	350	g

材料・調味料	使用量	
Finition		
miel	50	g
eau	30	g

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・ グラッサージュカラメル製の製法とかけ方を学ぶ
- ・ 転写シートを使用した飾りチョコレートの作り方を学ぶ
- ・ プレートチョコレートや柎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
- ・ ロールケーキタイプでないビュッシュドノエルの製法と味を知る
- ・ スイス、ベルンのタマネギのタルトを学ぶ
- ・ ブッタタイクの製法やフォンサージュの仕方
- ・ トレットールを知り、菓子屋の仕事の幅広さを学ぶ
- ・ 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

- ・ クリームカラメルグラッサージュを学ぶ
- ・ グラッサージュカラメルのキャラメリゼは先に水あめを煮溶かし、その後グラニュー糖を徐々に加える
- ・ 程よいカラメル色になったら熱くした生クリームを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
- ・ ブッタタイクの製法
- ・ 空焼きしたタルトにグッス、フリュンクを入れる、こぼさないように注意しながらオープンに入れる
- ・ 焼きが甘いと卵に火が通らないので十分気をつける

教育到達点

- ・ 砂糖の性質を理解し、再結晶化さ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和その方法を理解していること
- ・ トレットールとは何かを理解していること
- ・ 表面によい焼き色が付き、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

- ・ 断面が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
- ・ タルト型に均一な厚さで生地が敷きこまれていること
- ・ オニオンのソテーの加減で甘みが出ていること
- ・ 表面の焼き色がキツネ色に焼け、おいしいこと
- ・ カフェメニューとしての意識づけができていないこと
- ・ ブッタタイクが、グッスとフリュンクをいれても柔らかくならないように空焼きができていない事

持ち物に関する注意事項

- ・ トヨ型(大、小)
- ・ ガスバーナー: デムレする際、火加減に注意しクリームナチュラルが面している部分だけに当てる
- ・ 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
- ・ 底が取れないため、焼き上がり型から外す際、壊さないように注意する

献立名

Bûche de Noël

ビュシュ ド ノエル

番号

36

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
Biscuit		
jaunes d'œufs	2	p
sucre semoule	20	g
blancs d'œufs	2	p
sucre semoule	30	g
farine	25	g
poudred'amands	25	g
Coulis gélifie		
fraise (冷凍)	50	g
purée de fraise 苺ピューレ	130	g
sucre semoule グラニュー糖	5	g
feuille de gelatine 板ゼラチン	4	g
Crème nature		
crème cuite nature		
beurre バター	60	g
poire williams ポワールウィリアム	10	ml
poire(缶) 洋ナシ(缶詰)	70	g

材料・調味料	使用量	
Crème cuite nature		
lait 牛乳	200	ml
vanille		
jaunes d'œufs 卵黄	2	p
sucre semoule グラニュー糖	40	g
farine (カメリア) 強力粉	16	g
Glaçage caramel		
glucose 水あめ	30	g
sucre semoule グラニュー糖	90	p
crème 45% 生クリーム45%	80	g
eau 水	25	g
feuille de gelatine	4	g
Finition		
chocolat(テンパリング)	50	g
プレート	1	p
houx ヒイラギ	1	p
père Noël サンタさん	1	p
meringue champignon メレンゲ キノコ型	2	p
盛付見本		

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・ 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を知る事はお菓子の原点となる基礎を学ぶ事であり、その知識と共に技術の取得にも繋がる
- ・ エンガディナータイクの製法とフォンサーージュについて学ぶ。上に被せたタイクの表面の模様を入れ方を学ぶ

ポイント

- ・ エンガディナータイクの仕込みとフォンサーージュの仕方
- ・ エンガディナータイクはシュガーバター法で仕込みしっかり冷やしてから5mmの厚さで敷きこむ
- ・ エンガディナーマッセの作り方
- ・ グラニュー糖を110℃迄煮詰め生クリーム、蜂蜜、バターを加える。この色付きと固さの目安をしっかりと見極める。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の厚さの生地で蓋をする。麵棒の使い方、生地の伸ばし方が重要である。

教育到達点

- ・ エンガディナータイクをフォンサーージュする際、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事
- ・ 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事
- ・ タイクをフォンサーージュする際、上下の厚さが違うのでその厚さにフォンサーージュ出来る事

評価の目安と方法

- ・ フォンサーージュがきれいに出来ている事
- ・ 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ていない事
- ・ 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通り、キャラメルがだれてこない事

持ち物に関する注意事項

- ・ 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
- ・ タルト型：フォンサーージュは下は5mm厚にするが、ナッツ類が硬い為そのまま中に入れると生地に穴があく
- ・ フォンサーージュしたタルト型は急速で冷やし固めてから使用する

献立名
<h1>Engadiner Nuss Torte</h1> <p>エンガディナー ヌス トルテ</p>

番号	分量
37	5人分

材料・調味料	使用量	
Engadinerteig		
beurre バター	145	g
sucré semoule グラニュー糖	75	g
sel 塩	2	g
jaunes 卵	1	p
farine 薄力粉	240	g
Engadiner Masse		
crème 45% 生クリーム45%	160	g
miel 蜂蜜	70	g
sucré semoule グラニュー糖	100	g
noix くるみ	200	g

材料・調味料	使用量	
盛付見本		

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・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ぼす
- ・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
- ・マフィン生地の製法を要領を踏まえて仕込む
- ・グルテンを出す仕込み、生地の扱い方を学ぶ

ポイント

- ・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事で、なぜ必要なのか
- ・オープンの特性
- ・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
- ・フィンガーテストの理論を理解し、発酵の見極めを行う

教育到達点

- ・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
- ・ポイントを押さえ、各作業が出来る
- ・手粉をうまく使える事
- ・卵を生地にダメージを与えず丁寧にぬれる
- ・水温の設定が手際よくできる

評価の目安と方法

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

- ・番重、キャンバスの扱いをしっかり行い、生地がつかないようにベンチタイムをとる
- ・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

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

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
- ・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
- ・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
- ・練習生地を使い成形の練習をする

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だす
- ・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
- ・各アイテムの理想の仕上がりを考えた適切な焼成
- ・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
- ・成形をしやすくするため丁寧な丸め、俵にする作業を行う

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
- ・独特なパンの生地の伸ばし方を理解している
- ・メロンパンの皮の付け方、包餡したパンの見た目、仕上げ方を理解し実行している
- ・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

- ・示された内容を理解し、それに従って作業出来る
- ・実習ノートの記入、及び期末試験の結果より総合的に評価する
- ・スウィートルール：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：皮の模様がきれいにできている
- ・あんパン：餡が出ることなく閉じてある。餡が中心にきていること

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みる
- ・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
- ・麺棒を上手に使い、生地を伸ばす
- ・オープン：火傷のないように作業する

献立名	番号	分量
Sweet Roll スウィート ロール	39	5人分

材料・調味料	使用量		材料・調味料	使用量	
hard flour カメリア	200	g	そばろ (全班分)		
sugar 上白糖	36	g	butter バター	90	g
salt 塩	3	g	crisco ショートニング	90	g
butter バター	13	g	sgugar 上白糖	180	g
milk 牛乳	40	g	cake flour 薄力粉	360	g
yeast(生) イースト	6	g			
whole egg 卵	36	g			
water 水	60	g			

献立名	番号	分量
Cinnamon Roll シナモン ロール	39	5人分

材料・調味料	使用量		材料・調味料	使用量	
hard flour カメリア	200	g			
sugar 上白糖	36	g			
salt 塩	3	g			
butter バター	13	g			
milk 牛乳	40	g			
yeast(生) 生イースト	6	g			
whole egg 全卵	36	g			
water 水	60	g			
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				

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

実習課担当職員

目的

- ・パ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
- ・乳化について学ぶ
- ・バケットの重量、形によるフランスでの呼び方を覚える
- ・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

ポイント

- ・オートリーズ法のイメージ、理論
- ・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
- ・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
- ・生地を均等に伸ばす技術
- ※練習生地
- ・クーブの入れ方
- ・生地をみためよく、はりをもたせながら編み込んでいく技術
- ・ガスを上手に残しながら、生地を俵にするコツを覚える

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
- ・指示に従い、オートリーズ法でバケットを仕込んでいる事
- ・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事
- ・どのように仕込めば分離しにくいかを理解し、実行している事

評価の目安と方法

- ・示された内容を理解し、それに従って作業出来る
- ・実習ノートの記入、及び期末試験の結果より総合的に評価する
- ・バケット：クーブの切り口が立っている。程よい焼き色が付き、表面に細かいヒビが入っている
- ・シャンピニオン：頭の部分のふちが反っている
- ・ペーコンエビ：ハサミ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：塗り卵がムラなく塗られ、ツヤ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：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こと
- ・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
- ・キャンバス、の使いかた、板重の使いかたを学ぶ

献立名		番号	分量
Baguette バケット		40	5人分

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

献立名		番号	分量
Zopf ツォプフ		40	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
weizemehl Type45 カメリア	300 g		
milch 牛乳	105 g		
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 g		

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

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
- ・リュスティックは田舎風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
- ・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
- ・練習生地を使い、基本的な作業を学ぶ
- ・食事系のクイックブレッドの仕込み方、仕上げ方を学ぶ
- ・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
- ・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

ポイント

- ・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
- ・乳化の理論と、クリーミングの要領
- ・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

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
- ・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
- ・成形時のカットが正確にできる

評価の目安と方法

- ・レーズンブレッド：均一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混ざり、大きさが均等である
- ・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事
- ・練習生地を使った生地の分割、丸め、成形ができる事

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：火傷に十分注意して焼成すること
- ・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
- ・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
- ・パイ皿：焼成時使用のため火傷に注意すること、使用後はしっかりと洗い、オープン内で乾かす

献立名	番号	分量
Rasin Bread レーズンブレッド	41	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
flour (カメリア) カメリア	250 g		
sugar 上白糖	37 g		
whole egg 全卵	70 g		
butter(有塩) 有塩バター	20 g		
yeast(fresh) 生イースト	6.5 g		
milk 牛乳	65 g		
water 水	50 ml		
Dip raisin into the Rum <small>ラムレーズン</small>	110 g		
salt (焼塩) 焼塩	4 g		
ザラメ	適量		
アーモンド16割	適量		

献立名	番号	分量
Rustique リュスティック	41	5人分

材料・調味料	使用量	材料・調味料	使用量
farine forte (リスドウル) リスドウル	240 g		
farine(カメリア) カメリア	60 g		
sel (焼塩) 焼塩	6 g		
sirop de malt 麦芽糖エキス	2 g		
levure <small>インスタントドライイースト</small>	1 g		
eau 水	225 g		

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

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
- ・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
- ・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
- ・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

ポイント

- ・生地の手仕込みの仕方
- ・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
- ・パヴェの生地は、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かた
- ・乳化の理論と、クリーミングの要領
- ・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
- ・焼成時の卵の塗り方、仕上げ方

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
- ・グルテンの出し方を理解する
- ・発酵の見極めかたを理解する
- ・乳化とはなにかを理解する
- ・乳化を意識した仕込みができること
- ・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
- ・卵を生地にダメージを与えず丁寧に塗れる

評価の目安と方法

- ・フガッソプロバンサル：オリーブ、セミドライトマトが均等に入り、しっかりと内層でこんがり焼けている
- ・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、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
- ・塗り卵がまんべんなく塗ってあり、ツヤのある焼き上がり
- ・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

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とき、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
- ・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：手を巻き込まぬよう十分注意して作業すること
- ・ハケ：洗剤をハケにつけ、手のひらに押し付け根元までよく洗い、よくすすぎ、乾かす

献立名

Fougasse Provençale

フガス プロヴァンサル

番号

42

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
farine (リスドウル)	250	g
poudre de pomme de terre ポテトフレーク	50	g
sel 塩	6	g
eau 水	250	g
levure イースト	7.5	g
sucre semoule グラニュー糖	5	g
tomates confites オイル漬けトマト	50	g
olives noirs 黒オリーブ	20	g
huile d' olive	適量	

材料・調味料	使用量	

献立名

Petit Pavé

プティ パヴェ

番号

42

分量

5人分

材料・調味料	使用量	
farine 強力粉(カメリア)	240	g
farine 薄力粉(バイオレット)	60	g
sucre 上白糖	30	g
sel 塩	4.5	g
beurre バター	15	g
produit blanc ショートニング	15	g
levure イースト	9	g
œufs 全卵	1	p
miel 蜂蜜	12	g
lait 牛乳	60	g
eau 水	60	g

材料・調味料	使用量	

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

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のグルテンの出し方、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、基本的な作業を練習する
- ・分割の仕方、丸め方、俵型にするしめ方、成形の仕方、焼成の仕方を理解し、実践する
- ・バナトンの使い方、ライ麦のふり方を覚え、実践する

ポイント

- ・生地の手仕込みの仕方
- ・フィンガーテストの理論と、生地の見極めかた
- ・生地の丸め方、成形の仕方
- ・ライ麦を添加した生地の扱い
- ・米粉を添加した生地の扱い、成形の仕方
- ・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
- ・米粉の添加量にあった、グルテンの出し方を、覚えること
- ・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
- ・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、生地の見極め方を理解する
- ・ライ麦を添加した生地のグルテンの出し方を知る
- ・発酵の見極め方を理解する
- ・米粉を添加した生地の特徴を覚えること
- ・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

- ・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ブロート：バナトンでつけたライ麦の模様がしっかりできて、クーブもきれいに入っている
- ・トレフル：3つの生地が均等大きさでバランスよく焼きあがっている
- ・すりあわせる、こねる、たたきつけるの動作がしっかりと出来ている事
- ・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、成形ができる事

持ち物に関する注意事項

- ・クーブナイフ非常に切れ味がよいため、手を切らないように注意して作業する
- ・スリップベルト：非常に重いため、生地を並べて移動させる際はけがのないように注意して作業する
- ・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よう
- ・バナトン：ライ麦をふり、生地を入れて発酵させる

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/パンズ

回数	時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間+3時間	講義・実習	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、バターの包み方と折り方
- ・生地の戻りの早いクロワッサン生地の扱いを学ぶ
- ・ナッツを多く混ぜたパンの仕込みを学ぶ
- ・練習生地を使い、基本的な作業を学ぶ
- ・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

ポイント

- ・クロワッサンの生地は、生地がもどりやすいため、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
- ・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にとじ目を下にして天板に並べる
- ・パンオノワゼットは長めに成形し、ハサミを入れ左右に開く

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
- ・クロワッサン生地を手早く扱えること
- ・クロワッサン生地は油脂が多いので、常に冷たいうちに作業し、成形する
- ・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

- ・クロワッサン：塗り卵が均一に塗られている。内層はきれいな層ができています
- ・パンオショコラ：チョコが中心に入っていて、きれいな層が出ている
- ・パンズ：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：食欲をそそる見栄え
- ・パンオノワゼット：表面にライ麦がきれいに振られている。エビのカットができています
- ・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
- ・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、成形が出来る事

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：生地を目印をつけ、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
- ・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ぬ
- ・ハサミ：エビのカットに使用するが、ケガのないよう注意して作業する
- ・オーブン：焼成するタイミングが集中するため火傷に注意して作業する

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

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
- ・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
- ・薄力粉を多く混ぜたパンの、生地扱い、ベーグルの茹でてから、手早く焼き上げる作業を学ぶ
- ・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
- ・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、生地扱いかたを理解し、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
- ・スリップベルトを使用した直火焼きの作業を学ぶ

ポイント

- ・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、生地の見極めかた
- ・ピタパンを、空洞に焼き上げる理論と成形の要領
- ・ピタパンの独特な成形のポイント
- ・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
- ・ベーグルを茹でるときの注意点を学ぶ
- ・焼成時の切り返しなどオープンの使い方を学ぶ

教育到達点

- ・手仕込みのコツ、生地の見極めかたを理解する
- ・グルテンの出し方を知る
- ・発酵の見極め方を理解する
- ・水温の設定のコツを理解する
- ・生地にダメージを与えず丁寧に生地をのせる事
- ・生地発酵の見極めが適切にできる事

評価の目安と方法

- ・ピタパン：しっかりときれいに空洞が開いている事
- ・ベーグル：内層はきめ細かくもっちりとした食感、こんがりとしたキツネ色に焼きあがっている事
- ・イングリッシュブレッド：表面にしっかりと茶色の焼き色がついていて溶かしバターを全体に塗り仕上げている事
- ・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出来ている事
- ・練習生地を使い、当日製造するパンのシュミレーションが行えること
- ・水の計量の仕方が指示どおりできたか
- ・フィンガーテストを適切に行えること

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づけすること
- ・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

献立名		番号	分量
Pita Pann ピタパン		45	5人分

材料・調味料	使用量		材料・調味料	使用量	
cake flour 薄力粉(バイオレット)	240	g			
strong flour 強力粉(スーパーキング)	60	g			
salt 塩	6	g			
malt syrup モルトシロップ	3	g			
instant dried yeast インスタントドライイースト	2.4	g			
sugar 上白糖	1	pinch			
water 水	195	g			
レタス	5	枚			
ハム	5	枚			
マヨネーズ	適量				

献立名		番号	分量
Bagel ベーグル		45	5人分

材料・調味料	使用量		材料・調味料	使用量	
farine 強力粉(カメラリア)	300	g			
sucre 上白糖	15	g			
sel 塩	6	g			
produit blanc ショートニング	9	g			
yeast イースト(生)	6	g			
eau 水	180	g			
ポイルのお湯 (指示があってから)					
eau	1	L			
sirop de malt	30	g			

教育内容

献立

専門実習理論3・4

造形パン（無発酵タイプ）/フォカッチャ

パン・ド・カンパーニュ

時間数	授業の方法	担当者名
1回	1時間+3時間	講義・実習
		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ト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、カラメルに交互に挟み込んでいく
- ・発酵、パンチを繰り返して、生地に丸めなおし、底をつまんで閉じ、ライ麦粉をふったバックコルプに入れる
- ・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

- さ迄延ばして行く
- ・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
- ・全体に編みあ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り落とし揃える
- ・丸いバスケット状にするにはボールを裏がえし、その上に広げ、縁を切り揃える
- ・十分に発行した生地をバックコルプ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

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事によって軽く丸みをおびた造形が出来る
- ・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事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ぎつくないように
- ・少し発酵することを考え、詰めすぎないように編む
- ・パンチは生地を広げ、手のひらで軽く押さえ左右の生地を折りたたみガスを抜く。丁寧に丸めなおし、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

- ・麺棒で延ばした生地をパイローラーに掛け、一定の厚さに延ばしてバツ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、打ち付けるを繰り返し、生地をのぼし、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
- ・編みあ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
- ・卵白を塗り中火で乾燥焼きして艶を出す
- ・60分発酵させ、バックコルプごとスリップベルトに裏がえし、クーブを入れ、オープンにスチームを入れて焼成する

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、しないものを作る
- ・生地は固い為、充分に冷蔵庫で休ませる
- ・生地の手仕込みから、発酵、パンチを繰り返して、最終発酵の型入れが出来ると
- ・薄力粉を使用している為、しっかり捏ねてグルテンを出し、最後に具材を切り込む事が出来る
- ・目標とする大きさに生地を並べ、縦横の長さの違いを詰めすぎないように編んでいく
- ・ガスの抜き方、丸めなおし、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
- ・麺棒の使い方、パイローラーの操作による2色の生地の延ばし方、パイカッ

- ターで帯状にカット出来る
- ・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、まとめが出来、発酵させる事が出来る
- ・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、縁取りができて、オープンでの乾燥焼きができる
- ・裏がえ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出来る

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、具材を合わせる事が出来る
- ・目的に沿ってポイントを押さえ、生地を編んでいくことができる
- ・手順がわかり、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
- ・指示に従い、パイローラーが操作出来、一定の幅で2色の生地をパイカッターで切れる事
- ・仕込みの手順が分かり、固さ、温度が理解出来る
- ・一連の作業を通じ、各ポイントが理解出来、生地をまとめ、発酵が出来る
- ・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り扱い、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

- ・ミキサーフック：造形パンの生地は固い為、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。使用後は刷毛でよく粉を取り除く。籠の中に布が張ったものをハヌトンという
- ・パイローラー：生地はミリ単位で延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キザキ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（大、小）：作業に応じて使用する。使用後はすぐに洗ってふき取るが、洗わず拭きあげる。水に長時間つけると変形、湾曲する

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

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、様々のアイデアで花や鳥など、抜き型を使いバス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プ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作ったバラや葉っぱの飾りを付け焼成する
- ・バケットはバ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ンパンスティックを用い、押さ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作ったバラの花や葉っぱ、文字などを作り用意しておく
- ・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、ひとまどめにする
- ・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
- ・ガスを抜いて丸めなおし、底を閉じる
- ・発酵した生地をバックコルプを裏がえし、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どめ30分のベンチタイムをとる

ポイント

- ・無発酵タイプはイーストを使用しない為、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
- ・ライ麦50%以内で作る、グルテンが出にくい為、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形づくり、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った飾りを作り用意しておく
- ・生地は固い為、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様に丸め温度を計る

- ・発酵させた生地をガス抜き、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
- ・バケットに接着したもの、個別で焼き上げたもので縁に飾りを行う
- ・20分後に丸めた生地を手でち、スタンプを押し濡れ布巾につけ、黒ケシをつける
- ・発酵した生地を裏がえしてスリップベルトに移し、用意した飾りをして、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ずつ中央に合わせて、最後は全体をかぶせるようにして縁を閉じ、キャンバスに並べて70分発酵させる

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分の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様にする
- ・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。生地のまどめ方と再発酵。バックコルプにライ麦粉をふり、丸めた生地をいれ発酵させる
- ・別に分割した生地で作ったバラや葉っぱ、文字などの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
- ・何をや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、生地のまどめ方 飾り分を別に取り小さくまとめる
- ・生地のまどめと捏ね上げ温度 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上でスタンプを押す
- ・布の上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
- ・発酵した生地を裏がえし、飾り生地の接着
- ・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、クープの入れ方、スチーム焼成ができる

評価の目安と方法

- ・出来上がった生地は十分に休ませる事でグルテン質が落ち着く事がわかる
- ・材料全体を合せ、引き伸ばし膜を作り生地をひとまどめに出来る
- ・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
- ・作る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
- ・パイローラーの操作が出来、一定の厚さに延し、型抜きが出来る
- ・生地の仕込み、固さグルテンの弾力が分かり、丸めて発酵が出来る事
- ・目的に応じた作業を時間に従い作業が出来る
- ・生地のまどめと捏ね上げ温度、ホイロの設定と発酵を理解出来る
- ・バスケットの縁取りを含め、中央に入れる各種パンの構成、展示ができる

持ち物に関する注意事項

- ・キャンバス：厚手の布地で表面に打ち粉をして生地を寝かせ、発酵をとる。使用後は粉をよく払い、折りたたむ。めったに洗うことはないで清潔にする
- ・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出来るもの、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、幾通りにも使用出来る。強く横に押しつぶしたりと、変形しやすいので大切に使用する
- ・カイザースタンプ：使用するときは手に粉をつけ、丸めた生地を持ちスタンプを押し付け印をつける。高価な器具なので落としたりしない。平らな台の上で押すと生地が切れる

献立名	番号	分量
Kaiser Semmel カイザーゼンメル	47	5人分

材料・調味料	使用量		材料・調味料	使用量	
wcizenmchi カメリア	270	g			
roggenmahl ライ麦粉	30	g			
backhefe イースト	12	g			
salz 塩	6.5	g			
malzzukersiroup モルトシ	3	g			
ロップ	15	g			
salatöl サラダ油	162	g			
wasser 水	45	g			
発酵種(バケツト種)					
Finition					
ブルーポピーシード	適量				
焼塩	適量				

献立名	番号	分量
Pain de Seigle バンドセーグル	47	5人分

材料・調味料	使用量		材料・調味料	使用量	
farine (リスドウル) フランスパン専用粉	150	g			
farine de seigle ライ麦粉	150	g			
sel 塩	6	g			
sirop de malt モルトシロップ	1.2	g			
beurre バター	12	g			
levuer イースト(生)	6	g			
saf-lavain サフルバン生地	90	g			
eau 水	180	g			
パンミニッツ	0.5	g			

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	1時間+3時間	講義・実習
		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出来た様になったら工芸菓子を製作するパスティヤージュを使用したウェディングケーキに取り組み
- ・生地取扱いの難しさやテクニック、作品を作る事によって得られる達成感は将来の仕事に繋がる。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
- ・水分はできる限り少なくし、手のひらで必ず全体を撫でてみる。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、手のひらにくっついてくる感覚になったら発泡台に乗せ、しっかり押し接着し、周りをペティナイフでカットする
- ・ペティナイフの刃は垂直にし、真っ直ぐカットする
- ・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
- ・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、回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、造形物は型に押ししたり、抜型を使用し作成する
- ・色彩はウェディングに相応しいものとし、あまり濃色は望ましくない
- ・ガラスロワイヤル：粉糖に卵白を少量加えて立てる。程よい固さを目指し、レモン汁も加え固く立てる。固さによって花口金、丸口金で絞ったり、柔らかくして塗ることもできる

ポイント

- ・パスティヤージュの粉砂糖は必ずふるいに掛ける
- ・板ゼラチンは必ず氷水で15分以上ふやかして水と酒石酸を溶かした中に入れ70℃迄温めて溶かす。
- ・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。
- ・側面を貼るときは、紐を使い円周を測る
- ・パイローラーでパスティヤージュを2mmに円周の長さよりも長めに延す
- ・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
- ・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、貼り合わせる
- ・上面は台を平らに置き、ペティナイフを使って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
- ・上面と側面の隙間は、水で濡らした小筆で押さえ接着する
- ・生地の練り方は粉砂糖にタマがなくゼラチンの温度があまり高くない事
- ・練り上げた生地はなめらかになるが、すぐラップで包む事。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
- ・固さが重要で、幾度となく作業を繰り返すことにより得られる違いを体得していく技術である
- ・パスティヤージュは乾燥が早いので、使用後は必ずラップで覆い、濡れ布巾で包んでおく。厚みのある建造物は表面が乾いていても中は不十分のため、取り扱いに気を付ける

教育到達点

- ・パスティヤージュの特性を理解し、作業が出来る
- ・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出来る
- ・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、ウェディングケーキとしてふさわしい作品にする力
- ・表面が乾いても中は不十分なので、その点の理解
- ・実際の完成状態を頭に描き、設計図を作成することが出来る
- ・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事が出来る
- ・全体的な組み立て、中間にピラーを二か所取り付け、その空間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る
- ・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、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

- ・個々の学生のアイディ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事
- ・色彩に於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、細心の気配りをもって作業する
- ・実際に作ろ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
- ・細部に渡るきめ細やかなガ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創造物とアメ細工
- ・全体的なバランス、色彩と気品に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

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ョンに生かす
- ・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
- ・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）：ガラスロワイヤルの仕込み
- ・ケント紙/定規/コンパス：設計図の作成

時間数

授業の方法

担当者名

講義・実習

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
- ・ 高度調理製菓科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、展示出来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、バラチニット
- ・ 飴の特徴、性質、温度によるその光沢
- ・ デッサンは具体的に製作するものをイメージして行う
- ・ 熱伝導について
- ・ 飴の危険度、注意点、取扱い、対処法の自覚
- ・ シュクルティレ：出来上がった飴は一塊にしてランプに当てながら作業する。

- ・ 飴を引くことによって空気が入り光沢が出る艶が出たところで1つ1つ引きちぎり、形を作っていく、接着して組み立てる
- ・ シュクルクーレ：セルクルの内側にサラダ油を塗り、ベーキングシートの上のせ、その中に飴を流し固め土台を作る。大理石にデッサン型を作り、着色した飴を流し込み土台にしたり立体的に組み立てる
- ・ シュクルスフレ：焼きあがった飴の温度を落とし、軽く引きながら一塊に丸め、広げてボール状にし、送風ポンプの中に入れて空気を送り込み、球体や作るうとする形に成形する。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、様子を見ながら軽く押し形を作っていく

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学ぶ
- ・ 菓っぱの取り方や造形的な組立て方を学ぶ
- ・ 全体の出来上がりデザイン、色彩、飴の強度と構成について
- ・ 出来上がったものは湿度に弱いため、乾燥剤を入れ密閉する
- ・ 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（回りにはねた糖液が焦げる為）
- ・ 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
- ・ 手袋をしっかりとほめ、指先を使いできるだけ薄く上にひっぱり、親指を押し込み飴をねじり引きちぎる
- ・ 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しサラダ油を塗った中に飴を流す

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ため、しだいに指や手が熱くなるため、塩化樹脂の手袋と白布地の手袋をして作業を行う
- ・ 飴の煮方は種類によって異なるので、何を製作するか考え、目的の作り方を理解する

- ・ 温度の変化を自視と温度計で見極め、着色や酒石酸の添加時期を見逃す事無く熱止めが出来る事
- ・ 飴を引く回数や回数、引くことによって変化していく飴の艶、引く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、組み立てていく
- ・ 送風ポンプにより球体を作れる
- ・ 飴ランプによる温度管理ができる

評価の目安と方法

- ・ 数々の注意点や要点を理解し、作業が出来る
- ・ 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
- ・ 飴細工の種類を理解し、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
- ・ 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、行動出来る事
- ・ 飴細工は大変難しく、要点や注意点などを理解し、幾度となく練習する必要がある。徐々に飴の特性と性質が理解できるようになり、形が出来上がってくる
- ・ 出来上がった作品に光沢がある

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、飴が熱いうちに押し当てて作る
- ・ 飴ランプ：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を作る
- ・ 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

- ・ 酸と塩で磨いて緑青を取り除く
- ・ 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がによるピエスモンテに使用
- ・ 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、接着し組み立てる
- ・ ガスバーナー：用途に応じて飴を溶かし接着する

時間数

授業の方法

担当者名

1回

1時間+3時間

講義・実習

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。
- ・飴掛けしたシューを積み上げて行くコツを学ぶ。キャラメルを学ぶ、その取扱い方を知る。
- ・実習で行ったシュー生地の作り方、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カ

- 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。
- ・生地成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。

目的

- ・業界において専門店として大変評判の良い人気店のシェフによる特別講義
- ・現在の製菓業界の現状を知り、多くの卒業生が勤務する現場を知り、就職に備える

ポイント

- ・一流のシェフの技術を間近で見て、衛生観念を持って商品を作り上げる姿勢を学ぶ

教育到達点

- ・自分自身の卒業後の進路をイメージして作業に取り組むことができる

評価の目安と方法

- ・ケーキの作り方だけでなく、シェフの業界に対する思いや考え方をノートに記入することができる

持ち物に関する注意事項

- ・実習ノート
- ・筆記用具

時間数	授業の方法	担当者名
	講義・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の延し方や、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

- ・バスケットの縁取りの飾りパンの完成度
- ・バスケットないに入れるフランスパン、カンパーニュのクーブの入れ方
- ・ウェディングケーキの土台からTPOまで、デザインの統一性
- ・表現する内容を見た目で理解できる
- ・色、バランス、強度
- ・飴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
- ・制作する用途に応じて発酵、無発酵の生地を使い分ける
- ・パスティヤージュの生地の固さの調整、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

- ・生地は伸びやかに編み込まれており、周りには程よく飾りパンが配置されている
- ・ハードパン系のクーブが鮮やかに盛り込まれている
- ・ウェディングケーキの各段にはガラスロワイヤルの絞りのパスティヤージュの飾りが程よく施されている
- ・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ます
- ・基本となる飴の引き方、バラの花の形が整っている
- ・飴細工が生かされ、見栄えの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
- ・仕込みの手順がわかり、固さ、温度、発酵状態の見極めができる
- ・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
- ・パスティヤージュの断面がシャープで接合面が美しいこと
- ・何をテーマにしているのかが一目で理解でき、技が際立っている
- ・型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
- ・飴細工の色彩、光沢、接着がしっかりしている

持ち物に関する注意事項

- ・ボンド：バスケットの縁取り飾りパンの接着
- ・各種口金
- ・銅鍋、温度計、アルコールランプ、飴ランプ、飴ポンプ、飴用手袋
- ・パイローラー：造形パンとパスティヤージュの生地に使用
- ・銅鍋、銅ボール：熱伝導が早いため、乾いたつかみや軍手を使用する
- ・温度計、レーザー温度計：取り扱いに注意する

第3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 実習担当教員	

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）
○	多良 文康 矢田貝 志麻子	ホテル、会館、レストランにて製菓業務に従事 ホテル、菓子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、クレームダイヤモンド、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、クレームダイヤモンド、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

- ・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かすか。

ポイント

- ・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

- ・フルーツの砂糖漬け、コンフィについて理解する。
- ・ボーメ(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

- ・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

- ・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

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、クレームダイヤモンド、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、バターの高さ、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、生地の子き具合、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

- ・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、クレームダイヤモンド類。
- ・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

- ・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

- ・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

- ・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

- ・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

- ・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 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。
- ・包材およびり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る。
----------	---

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、バレットナイフ、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。 ・ 相手の目を見て先言、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、ポール、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 	

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	
<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る。
----------	--

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、バレットナイフ、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) と表面のクープの入れ方。
- ・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	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、ポール、メニューブック、プラカード、ゴム手袋、ケーキボックス、スぺーサ、保冷剤、販売用エプロン、帽子

第4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 ゴムベラ カード リードペーパー</p>	<p>回転台にセットされた発泡台の上面、側面を一定の厚さにナッペマスクする。 絞り袋に丸口金をセットしてクリームを詰め決められた模様をデコレーションする。上面を6等分に絞り出し上面に沿って側面も6等分に絞り、上面模様と継ぐそれぞれの空面積に振動絞りや雫絞り丸口絞りなどをデコレーションして20分で完成させる。</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 コロネ (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>	<p>デコレ板に決められたデザインを円の縁に沿って両側にチョコレートのパイピングを行う。 中央下にマジパンでバラの花大(花弁11枚) ×2 バラのつぼみ (花弁4枚) ×1、葉っぱ3枚を作り20分でデコレーションして完成させる。</p>

教育到達点	
前期	<p>クリームの配分。ナッペ、マスク(被膜)とデコレーション(ポッシュ)の配分ができる。 クリームを上面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シートでコロネが作れる。 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。クリームの厚さ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ヶ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。

