

～ 地産地消 (埼玉県産) ～
売れる商品

2年 2 組 メンバー氏名 (井上拓哉 大場 暁仁
山際 秀一郎 小林 孝庸)

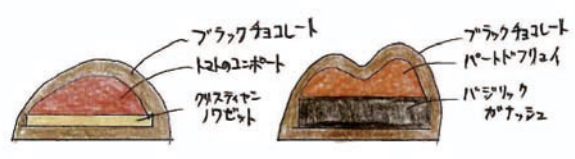
商品名 トマトール (半球型)、ロワダム-ル (ハート型)、パートドフリユイ
 販売価格 ￥ 500 (3セット) 材料原価 ￥ 58 (トマトール)、66 (ロワダム-ル)、15 (パートドフリユイ)

ターゲット 20～30代の働く女性が疲れたときに……

レシピ		配合	製法
<トマトのコンポート>			<トマトのコンポート>
トマトベリーピューレ	600 g	① フライパンにトマトベリーピューレ、蜂蜜、水飴を投入、混ぜて、火にかけます。	
蜂蜜	10 g	② 40～50℃になったらペクチンとグラニュー糖とレモン果汁を加え、混ぜる。	
水飴	50 g	③ 沸騰したらカリナドを加え、約20分間、煮つめる。	
HMペクチン	3 g		
カリナド	80 g		
レモン果汁	20 g		
グラウト塩	3 g		
<クリスティアンワゼット>			<クリスティアンワゼット>
無塩バター	80 g	① 柔らかくしたバターに塩、グラニュー糖、薄力粉を加え混ぜる。	
グラニュー糖	80 g	② 細かく砕いたヘーゼルナッツを投入、混ぜる。	
塩	3 g	③ 麺棒で1.5mmに伸ばし、冷蔵庫で寝かせる。	
薄力粉	20 g	④ コンペクションオーブンで150℃10～12分焼成する。	
ヘーゼルナッツ	80 g	⑤ セルクル2番で生地が温かいうちに抜いていく。	
ブラックチョコレート	100 g	⑥ 表面にテンペリಂಗしたブラックチョコレートを塗る。	

レシピ		配合	製法
<パートドフリユイ>			<パートドフリユイ>
トマトベリーピューレ	700 g	① 鍋にトマトベリーピューレを投入、火にかけます。	
グラニュー糖 A	120 g	② グラニュー糖AとHMペクチンを合わせ、沸騰したら投入する。	
グラニュー糖 B	600 g	③ 再沸騰したらグラニュー糖Bと水飴、転化糖を加える。	
HMペクチン	26 g	④ 105℃まで煮詰め、ボットに高さ1cmまで液が、一晩おいて固める。	
水飴	178 g	⑤ 3cm×3cmにカットする。	
転化糖	140 g	⑥ グラニュー糖とトピハロースを8:2で合わせたものを全体にまぶし、テンペリಂಗしたブラックチョコレートをつける。	
酒石酸	8 g		
水	8 g		
グラニュー糖	適量		
トピハロース	適量		
<バザリクガナッシュ>			<バザリクガナッシュ>
生クリーム 35%	90 g	① 鍋に生クリームとバザルを投入、沸騰させる。	
バザル (生)	2 枚	② 蓋をして1時間置き、香りを移す。	
ブラックチョコレート	110 g	③ ボウルにブラックチョコレートと転化糖を加え、溶かす。	
転化糖	10 g	④ ③に②を濾しながら加え、混ぜさせる。	
無塩バター	15 g	⑤ バターを加え、溶かし混ぜる。	
型取り用ブラックチョコレート	1,000 g		

断面図



仕上げ



2年 2組

メンバー氏名

井上拓哉、大塚 暁仁、小林孝庸、山際秀一郎

作品名 トマト・ジュエル

仕上げ時のピエスモンテをわかりやすく絵にしてください。
デッサンには色を付けてください。

