



Belle époque

College of Confectionery・Culinary
≡ SAPPORO ◇ TOKYO ◇ SAITAMA ≡

カフェ科

～テーマ～

石狩のコミュニティーカフェのプロデュース

2班 担当者: 島田美佐江 石井優雅			
学校テーマ	『北海道コラボ』北海道の食材の情報発信(素材の良さ)		
学科テーマ	コミュニティカフェのプロデュース		
グループコンセプト	女性の笑顔		
商品名	鮭ちゃんグラタン		
付き合わせのバケット 鮭ビカタ パセリ 野菜みその上にベシャメルソースとチーズを乗せる 			
コンセプトとの関連性			
石狩市に馴染み深い鮭のちゃんちゃん焼きを、女性に人気のグラタンにした	商品のポイント		
新感覚カフェ料理。	鮭のちゃんちゃん焼きをベースにしたグラタン。		
原価 250. 26円			
食材名	分量	原価	作り方
【鮭ビカタ】			1、鮭に塩をして酒をふり、10分程度置き、生臭みを抜く。
鮭	75g	56.2円	2、流水で流し水気をキッチンペーパーで拭き取る。
卵	1/4個	3.5円	3、4等分に切り分け塩・胡椒で味を付ける。
牛乳	3g	0.47円	4、卵を溶き、牛乳・粉チーズを混ぜ、塩・胡椒で味を整えたものにぐらせ、油をひいたフライパンで両面を焦がさないように焼く。
粉チーズ	1.5g	5.5円	5、味噌、砂糖、みりん、酒、オイスターソース、マヨネーズ、醤油、ブラックペッパーを合わせておく。
小麦粉	12.5g	2.45円	6、野菜を粗みじん切りにし、油をひいたフライパンで炒め、合わせ調味料を入れる。
塩・胡椒	少々		7、長ネギを大きめの小口切りにしたものをいれ火を止める。
油	少々		8、フライパンでバターを溶かし、小麦粉をふり入れ、粉くさがなくなるまで炒め、温めた牛乳を少しずついれ、
((鮭の下処理))			ダマにならないように、ホイッパーで混ぜる。
酒	7.5g	4.4円	9、生クリームと刻んだパイオンを入れ、塩・胡椒で味を整える。
塩	少々		10、スキレットに野菜みそ、ベシャメルソース、チーズの順に入れ、鮭ビカタをトッピングし、パセリを散らす。
【野菜みそ】			11、160℃のオーブンで、チーズに焦げ目がつくまで焼く。
キャベツ	37.5g	6.56円	
玉葱	37.5g	3.37円	
にんじん	12.5g	2.37円	
シメジ	25g	22.5円	
パプリカ(黄)	7.5g	5.88円	
パプリカ(赤)	7.5g	5.88円	
長ネギ	12.5g	6.88円	
((合わせ調味料))			
みそ	13.5g	6.75円	
砂糖	3g	0.43円	
みりん	4.75g	1.8円	
酒	7.5g	4.39円	
オイスターソース	2.25g	9.6円	
マヨネーズ	6g	2.4円	
醤油	1.5g	0.46円	
ブラックペッパー	0.05g	0.01円	
【ベシャメルソース】			
バター	10g	1.3円	
小麦粉	10g	1.96円	
牛乳	150g	23.7円	
生クリーム	17.5g	16.8円	
パイオンキューブ	1/4個	2.25円	
塩・胡椒	少々		
【仕上げ】			
シュレッドチーズ	42.5g	42.5円	
パセリ	1.25g	1.2円	
バケット	50g	8.75円	

9

[illegible]

[illegible]

2班		担当者:上林和也 加藤唯	
学科コンセプト		『北海道コラボ』北海道の食材の情報発信(素材の良さ)	
学科テーマ		コミュニティカフェのプロデュース	
グループコンセプト		女性の笑顔	
商品名		オレンジチョコレートタルト	
コンセプトとの関連性		商品のポイント	
普段、自分で作らないお菓子ということで、授業で習って美味しかったタルトを食べてもらいたかった。		低価格で見てもかわいらしいタルトを提供する。	
原価(1人前、1個) 71.35 円			
食材名	分量	原価	作り方
<1セット6個取り>			1、バターを柔らかくする。
無塩バター	10.5g	13.65円	2、バターに粉糖・塩を加え混ぜる。
粉糖	16.67g	6.76円	3、ほぐした全卵を3回に分けて加える。
全卵	5g	1.18円	4、薄力粉を加えまとまったら冷蔵庫で30分休ませる。
薄力粉	20.83g	4.08円	5、生地を3mmに伸ばす。
塩	0.17	0.01円	6、ビケして型に入れる。
			7、生地の上にオープンシート、タルトストーンをのせて180℃上1下4で15分焼成する。
<アバレイユ>			焼けたらシートとストーンをはずして7分。
生クリーム(45%)	23.33g	22.39円	
チョコレート(65%)	20g	13.5円	《アバレイユ》
全卵	10g	2.35円	1、全卵と卵黄をよく混ぜる。
卵黄	3.33g	1.4円	2、生クリームを鍋に入れて沸かす。
バニラエッセンス	0.17g	0.63円	3、チョコレートを湯煎する。
<オレンジ砂糖煮>			4、生クリームが沸いたらチョコレートの中に入れて混ぜる。
オレンジ	10g	2.4円	5、バニラエッセンスを入れる。
グラニュー糖	16. 67g	3円	6、ほぐした卵を4～5回に分けて混ぜる。
水	16. 67g		7、焼きあがったシュクレにアバレイユを流し、上にオレンジをのせて上180℃下200℃で23分焼成。
			8、焼きあがったら冷まして煮詰めたシロップをオレンジに塗り、つやを出す。
			《オレンジ砂糖煮》
			1、オレンジの皮を良く洗い5mm程度のスライスにする。
			2、鍋にオレンジ本体と水(分量外)を入れて7分程度アク抜きをする。
			3、いったん水を捨てて、分量分のグラニュー糖と水を鍋に入れ弱火～中火で10分程度煮込む。
			4、あら熱が取れたらオレンジを取り出してシロップをとろみがつくまで煮詰める。

12