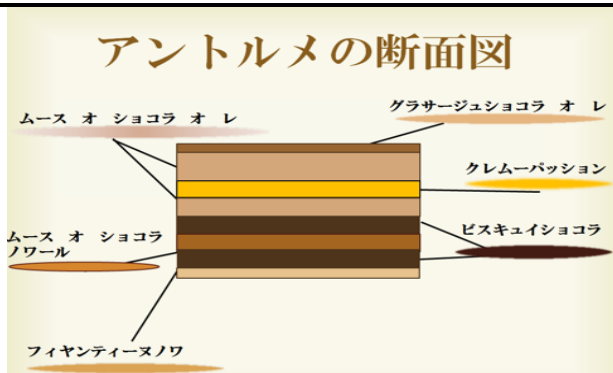


【パティシエ科】卒業制作			
2組	2班	メンバー名:	大柳 星奈 黒澤 直人 亀屋 瑞希 清水 輝
テーマ	Elegance		
ターゲット	同年代(10代・20代)の男女		
【テーマの説明と、設定までの経緯】			
ターゲットに好まれるケーキの調査からすっきりとした上品な甘さのケーキを目指し、上品な、優雅なを意味するエレガンスをテーマといたしました。			



設定販売価格 2970 (原価 ￥892)



問題点(アントルメ) 各パーツの硬さが合わず、ムースは柔らかく、ビスキュイは硬くなってしまった。 食べる際に、パーツがわかれてしまう。 味が単調。 チョコレートを感じられない。	問題点(ピエスモンテ) パーツのサイズが合わず、作品全体が右よりになってしまった。 各パーツの色合いが暗い パーツが少なくて寂しい。 ピアノの鍵盤がない。
---	--

改善点(アントルメ) ムースでは、チョコレートとゼラチンの量を調整。 センターのクリームに傷をつける。 プラリネを効かせて改善。	改善点(ピエスモンテ) 流し飴のパーツのサイズを改め作品全体を中央に寄せました。 蝶々や薔薇の花びらの枚数を増やしてボリュームを出す。 ピアノの鍵盤を流し飴で作る。
--	--

商品のアピールポイント すっきりとした甘さで、男女共に食べやすくパッションフルーツの酸味が良いアクセントになっています。
--

パティシエ科 2年 2組 2班 アントルメレシピ

作品名	Charmé	
フランス語	材料名	数量
Biscuit Chocolat		
oeuf entier	全卵	100g
jaunes d'oeufs	卵黄	40g
sucre semoule	グラニュー糖	56g
cacao en poudre	ココアパウダー	30g
farine	薄力粉	20g
lait	牛乳	15g
beurre	バター	15g
blancs d'oeufs	卵白	80g
sucre semoule	グラニュー糖	64g
Glaçage		
crème fraîche 35%	生クリーム35%	185g
glucose	水飴	138g
sucre semoule	砂糖	89g
lait	牛乳	105g
gélatine	ゼラチン	7.5g
chocolat noir 51%	スイートチョコレート	40g
chocolat au lait 44%	ミルクチョコレート	87g
trehalose	トレハロース	25g
Crèmeux Passion		
passion purée	パッションピューレ	88g
mangue purée	マンゴーピューレ	22g
jaunes d'oeufs	卵黄	40g
oeuf entier	全卵	60g
sucre semoule	グラニュー糖	40g
beurre	バター	35g
gélatine	ゼラチン	3g
作り方		
〈Biscuit chocolat〉 1. 全卵と卵黄を合わせて人肌程度に温める。 2. 1をミキサーでしっかり立てる。 3. バターと牛乳を温めて溶かしておく。 4. メレンゲを作る。 5. 1とメレンゲの半分量を合わせて、ふるった粉と熱いバターを加える。 6. 残りのメレンゲを加えて鉄板に流して180℃で7分焼成する。 〈Glaçage〉 1. 生クリーム、牛乳、グラニュー糖、水あめ、トレハロースを沸かす。 2. ふやかしておいたゼラチンを加えて溶かす。 3. 溶かしておいたチョコレートの中にパッセする。 4. ハンドブレンダーにかけてしっかり乳化させる。 〈Crèmeux Passion〉 1. パッションフルーツのピューレとマンゴーピューレを火にかける。 2. 卵と砂糖をすり合わせて1とアングレーズを炊き上げる。 3. ふやかしておいたゼラチンを加える。 4. 氷煎で荒熱を取りポマード状のバターを加えて、ハンドブレンダーにかける。 5. ラップを貼ったカードルに240g流して冷凍する。		
【原価】¥892		
【売価】¥2,970		

パティシエ科 2年 2組 2班 アントルメレシピ

[illegible]

作り方

〈praliné〉

1. 水とグラニュー糖を火にかけてシロップを作る。
2. 1にナッツ類を加える。
3. 一度砂糖を再結晶させナッツを均等に糖衣がけしてからキャラメリゼする。
4. 冷ませた3をロボクーブでペースト状にする。

〈Feuillantine noix〉

1. フィランティーヌをロボクーブで荒く砕く
2. 溶かしたチョコレートと1を合わせる。
3. プラリネと2を合わせる。

〈Pate a bombe〉

1. 水とグラニュー糖を火にかけて114度のシロップを作る。
2. 卵黄に注ぎミキサーで立てる
3. 総重量から3分の1を分けておく。

〈Mousse au chocolat au lait〉

1. 生クリームを7分立てにする。
2. 溶かしたチョコレートとパートボンプ(2/3)を合わせる。
3. ふやかしておいたゼラチンを湯煎で溶かして2に加える。
4. 生クリームと合わせる。

【原価】¥892

【売価】¥2,970

[illegible]