


C班卒業制作

リーダー：大石 副リーダー：内田（ひ）

石川 工藤 サフィナ 山崎

寺田 内田 原島 玉野 一山

パワポ：田嶋




コンサルト
伝えたいこと

テーマ

「成長」

コンセプト

「新しい自分」



パスタについて

～試作の流れ～



～試作の流れ～



エビだし
アスパラソース



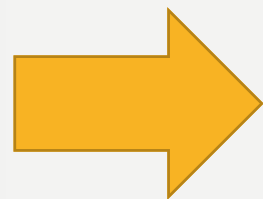
桜・フリット





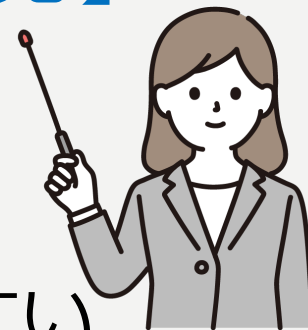
3種の良い所を
活かし融合

【中間発表の作品】



【中間発表を経て出た意見】

- ・桜の泡の香りが弱い
- ・ソースが下だと冷めやすい
- ・コースで出すには量が少ない



【変更点】

・桜の泡のベース 水→牛乳

・パスター→上 ⇒ パスター→下
ソース→下 ⇒ ソース→上

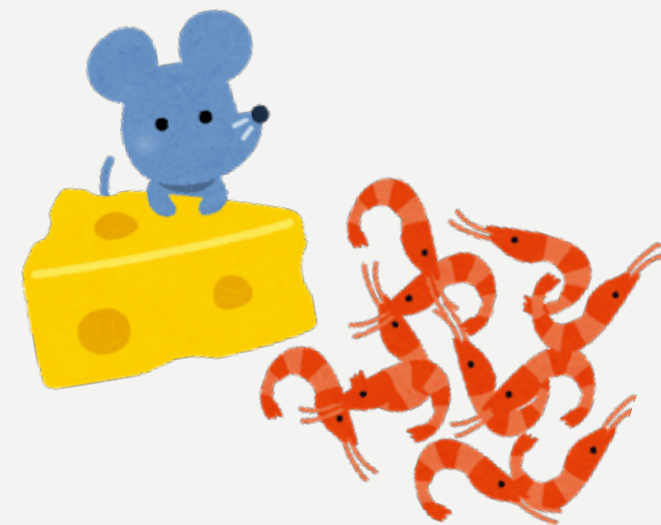
・1.5倍増量




Mare Verde

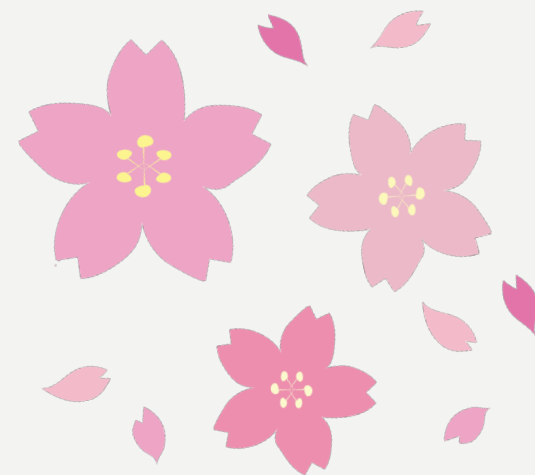
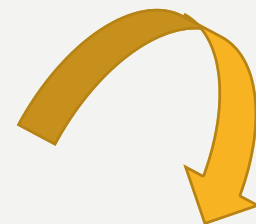


- **エビ**のうまみがでた**アスパラ**ソース
- 2種の**チーズ**が入ったニヨツキ
- **桜**の香りの泡
- **桜**の花

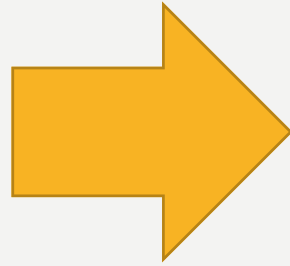




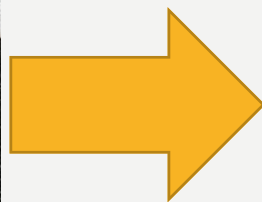
デザートについて



季節感を意識した
皿盛りになるよう改良



【中間発表の作品】



【中間発表を経て出た意見】

- ・ コーヒー（苦味）とイチゴ（甘酸っぱさ）の相性が良くない
- ・ 何のデザートか分からない
- ・ もっとピスタチオを目立たせてもいいのでは？



【変更点】

- ・ コーヒー味のジェノワ



ココア味のジェノワ

- ・ クリームとアイスをメインに設定
- ・ ジェノワーズにピスタチオペースト



L 'ARRIVO DELLA PRIMAVERA

上から・・・



- ・ 冷たくさっぱりとした**イチゴソルベ**
- ・ シンプルな**マスカルポーネクリーム**
- ・ **ピスタチオペースト** on **ココア味ジェノワ**

そして周りにはドライイチゴの粒を組み合わせたパリパリの**チュイール**



～まとめ～

おわり