



2021年度 パティシエ科 卒業制作レシピ

さるぼぼサブレ



販売価格 ￥ 194円(3枚入り)

材料原価 ￥ 56,85円(3枚入り)

コンセプトとの関連性

さるぼぼは子供の成長祈願のお守りであり、ペルソナであることはさんの子供が健やかに育つように願いを込めました。

商品のポイント

飛騨市で愛されている朴葉味噌と爽やかな山椒を使い、食べ応えのあるおつまみ系のサブレです。

アレルギー物質

小麦、乳、卵

材料 (10人分)		作業手順
バター	150g	1, バターをボマード状にし、粉糖を加える 2, 卵黄と朴葉味噌を少しずつ加える 3, リストオル、粉末山椒を振るい、サクッと混ぜ合わせる 4, 冷蔵庫で1時間以上休ませる 5, 冷蔵庫から出し軽く練る 6, 7mm厚に伸ばし型で抜いていく 7, スタンプを押す 8, 焼成 150/160℃ 6/6 ダンパー開けて 20分+ターン10分~
粉糖	84g	
卵黄	30g	
朴葉味噌	51g	
リストオル	255g	
粉末山椒	4, 5g	



2021年度 パティシエ科 卒業制作レシピ

良縁結び恋ケーキ



販売価格 ￥ 693円

材料原価 ￥ 231円

コンセプトとの関連性

三寺まいりの赤と白のろうそく、道中の大きなろうそく、
燈籠川流しをイメージしています。

商品のポイント

甘酸っぱい恋の味をフランボワーズと白桃で表現しました。

赤い蝶結びは縁結びを表しています。

アレルギー物質

卵、乳、アーモンド、桃

材料 (10人分)	作業手順
<p>●シロップ</p> <p>30° ポーメ 7g 水 7g クレームドベシュ 4g</p> <p>●ナパージュ</p> <p>非加熱ナパージュ 60g クレームドベシュ 8g</p> <p>●チュイール</p> <p>フランボワーズピューレ 7g 粉糖 7g 薄力粉 4g バター 4g</p> <p>ホワイトチョコレート 160g 彩味(いちご) 10g 赤すぐり 50g 加熱ナパージュ 20g チョコレート用色素(赤)</p>	<p>●シロップ</p> <p>1, 全ての材料を混ぜ合わせる</p> <p>●ナパージュ</p> <p>1, 全ての材料を混ぜ合わせる</p> <p>●チュイール</p> <p>1, バターを溶かし粉糖を加える 2, 薄力粉、フランボワーズピューレを加える 3, 型に薄く伸ばす 4, 150/150℃ 3/3 8分～</p> <p>●組み立て</p> <p>1, セルクルで抜いた4mm厚のダックワーズを10枚、7mm厚のダックワーズを10枚用意する 2, それぞれの厚さの生地にシロップを打つ 3, 4mm厚の生地にフランボワーズジャムを塗り、7mm厚の生地にはフィアンティーヌを散らすように塗る 4, セルクルにフランボワーズババロアを30g入れ、4mm厚の生地のジャムが下面に来るように入れる 5, 白桃ムースを半分入れ、桃のセンターを入れる センターを隠すように白桃ムースを9分目まで入れる 6, 7mm厚の生地のフィアンティーヌの面が下に来るように入れる 7, ショックに入れる 8, セルクルを少し浮かせてナパージュを擦切りする 9, セルクルを外しフィルムにホワイトチョコレートを塗りケーキの周りに巻く 10, 赤すぐり5粒とチュイールを乗せる</p>