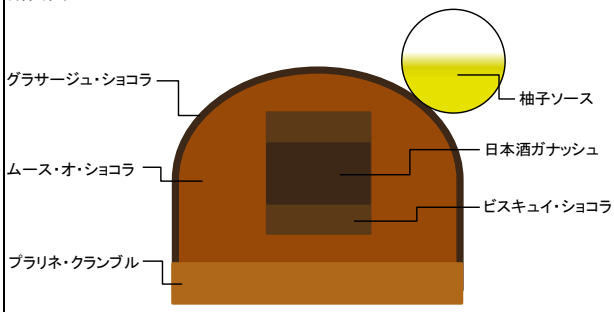
製菓・製パン・ショコラ科 卒業制作レシピ　　4班　　商品担当者：熊谷　宮出

学科卒業制作テーマ	製菓・製パン・ショコラ・和菓子のオリジナルレシピの考案～テイクアウト・ネット通販に対応できる商品開発～
グループテーマ	**30～40代のリッチな女性の自分へのご褒美**
商品名	**Récompense**

断面図



コンセプトとの関連性	商品のポイント
大人の女性が好きそうな日本酒×チョコの組み合わせ。	上品に香る日本酒のアクセントと全体的な触感の楽しさ。
チョコレートや日本酒、ヘーゼルナッツを贅沢に使用。	味変のゆずの上品な酸味。プラリネ・クランブルの食感。

原価	152．9円	売価（原価率40%）	393円

食材名	分量	原価
【ビスキュイ・ショコラ】	＜8倍量＞	664.2
・ショコラ（ナッティ）	150	412
・無塩バター	75	100.5
・卵黄	5p	73.8
・卵白	5p	
・グラニュー糖	100	18.5
・さらさ特	50	9.8
・酒粕(福司)	50	49.6
【日本酒ガナッシュ】	＜8倍量＞	777.1
・ショコラ（スパイシー）	200	550
・35%生クリーム	176	174.2
・日本酒(福司)	30	32.8
・無塩バター	17	20.1
【アッシェ・プラリネ】	＜2倍量＞	53.1
・ヘーゼルナッツ	33	45
・(A)水飴	10	2
・(A)グラニュー糖	33	6.1
・(A)水	10	0
【クランブル】	＜4倍量＞	469.6
・冷蔵バター	112	150
・グラニュー糖	112	20.7
・アーモンドパウダー	140	210
・さらさ特	112	21.8
・塩	1	0.1
・溶かしバター	50	67
【グラサージュ・ショコラ】	＜全量＞	130.4
・35%生クリーム	48	47.6
・水	56	0
・グラニュー糖	72	13.4
・ココアパウダー	24	30.4
・板ゼラチン	4.4	35
・水飴	20	4
※仕込みの都合上倍量での記載があります。		

作り方

（ビスキュイショコラ）

1．バターとショコラを湯煎で溶かす。（酒粕もほぐして入れる）

2．メレンゲを作る。（グラニュー糖は最初にすべて加える）

3．メレンゲに卵黄を加え、ホイッパーで混ぜる。

4．3を1に少し加え、全体に戻す。篩ったさらさ特を加え、よく混ぜる。

5．小鉄板に薄く流し焼成。（温度：上下180度　火力：上下4　時間：15分）

（ガナッシュ）

1．ショコラを溶かし、生クリームをふつふつするくらいまで沸かす。

2．ショコラに生クリームを合わせ、バターを加える。

3．日本酒を加えて混ぜる。（湯煎に当てながら固さを調整する）

（アッシェ・プラリネ）

1．バットにヘーゼルナッツを並べコンベクションオーブンで15分加熱。（熱風モード　温度：160度　蒸気：0%　風：5）

2．手鍋に（A）を加えて117度まで加熱。達したらボウルに張った冷水に当て昇温を止める。

3．ヘーゼルナッツを入れ木べらで練り、しゃらせる。

4．全体がしゃったら篩にかけ、大きい粒は細かく刻み手鍋に戻す。振りながら弱火にかけ表面の結晶を溶かして纏わせる。

（プラリネ・クランブル）

1．バター以外の材料をミキサーに入れてビーターで混ぜ、均一になったら角切りの冷蔵バターを入れひとまとまりにする。

2．1cmくらいにちぎってシルパンに並べオーブンで焼成。（温度：上下160度　火力：上4下0　時間：23分）

3．クランブルをある程度つぶし、ビーターで混ぜ、溶かしたバターを加えて細かくなるまで混ぜる。

4．アッシェ・プラリネを合わせて、トヨ型の幅に合わせて7mmの厚さで伸す。冷凍で固める。

（グラサージュ・ショコラ）

1．手鍋に水を入れて沸かす。ココアパウダーとグラニュー糖を合わせておく。板ゼラチンを氷水でふやかしておく。

2．ココアパウダーとグラニュー糖を1に合わせ、生クリームを加えて2回目沸かし、沸いたら水飴を加え溶かし、ゼラチンを入れて溶かす。

4．ゼラチンが完全に溶けたら、漉して粗熱をとる。 35度くらいで使う。

食材名	分量	原価
【シロップ】	＜8倍量＞	36.3
・水	140	0
・グラニュー糖	19	3.5
・日本酒（福司）	30	32.8
【柚子ソース】	＜8本分＞	42.4
・柚子ピューレ	32	41.7
・グラニュー糖	16	0.7
【デコール】		
・金箔	適量	4.3

（シロップ）

1．手鍋に水、グラニュー糖を入れて加熱。

2．沸騰後火から下ろし冷まし日本酒を加える。

（柚子ソース）

1．ピューレとグラニュー糖を手鍋で加熱し、冷ます。

食材名	分量	原価
【ムース・オ・ショコラ】	＜全量＞	722
・ショコラ（ナッティ）	140	384.5
・35%生クリーム	180	178.3
・(A)卵黄	20	4.9
・(A)グラニュー糖	8	1.5
・(B)牛乳	48	5.6
・(B)35%生クリーム	48	47.5
・日本酒(福司)	20	29.2
・酒粕（福司）	53	70.5

（ムース・オ・ショコラ）

1．ショコラを湯煎し酒粕と合わせ、生クリームを固めに立てる。

2．（A）を白っぽくなるまで泡立てる。

3．（B)を合わせて沸騰させ、（A)に半量入れもう一度鍋に戻す。

4．80度まで加熱し、アングレーズソースを作る。

5．出来たアングレーズソースとショコラを合わせ、立てた生クリーム1/3を入れてしっかりと混ぜる。

6．残りの立てた生クリームを加え、全体を混ぜ日本酒も加える。

7．トヨ型にOPPシートをしき、他のパーツと合わせモンタージュ。