



# カフェビジネス科 卒業制作

---

デルタ班

五十嵐・石原・磯田・大崎・  
小熊・菊地・清水・遠山

# コンセプト

- ・小腹が空いた時の軽食に
- ・隙間時間に幸せを



※別途参考映像あり

# サブレスサンド



甘みの強いココナッツサブレ  
にほどよい酸味のオレンジ  
ジャムとビターチョコレート  
のガナッシュをサンドしま  
した。

# ポイント

- ココナツファインでザクザクとした食感に
- ジャムにコーヒージンの香りをプラス
- ココナツミルクで崩れにくく

## 中間発表からの改善点

サブレがボロボロ崩れる

➡ココナッツミルクを入れた、ココナッツファインを細かく挽いた

チョコとオレンジの比率

➡ただのチョコからガナッシュに変え、オレンジジャムを刻みガナッシュに混ぜた

# オレンジベーグル



クリームチーズとオレンジジャムを中に入れ、時間が経ってももちもちな可愛らしい見た目のベーグルです。

# ポイント

- 自家発酵のルヴァンを使用
- 冷めてももちもちの食感
- 練乳をクリームチーズに入れなめらかに

## 中間発表からの改善点

サブレとの統一性が無い

▶ クリームチーズとオレンジジャムを中に入れた、上にスライスオレンジを乗せた

外が時間が経つと固くなる

▶ 天然酵母を入れ強力粉を2種類にしたことにより、時間が経ってももちもちの食感に

# 豆の紹介

## 東京ティルインフィニティ



イチゴを思わせるフローラルな香り  
上質なチョコレートを連想させる  
なめらかな質感と続く甘い余韻

## 大吉ブレンド



穏やかな口当たりと丸い苦み  
バランスが良く  
マイルドなブレンド

# サイフォン



東京ティルインフィニティ:27.5g

大吉ブレンド:5.2g

お湯:500ml

挽き目:中挽き

# ポイント

- ペーパーフィルターを使い味をクリアに
- 2種類の豆を使いバランスをよく
- 冷えたタオルで素早く落とす

# アレンジドリンク



パッションフルーツシロップ：15ml

洋梨シロップ：15ml

はちみつ：7.5ml

エスプレッソ(大吉ブレンド)：30

牛乳：70ml

# ポイント

- どこから飲むかで2パターン楽しめる
- コーヒーの氷で味をキープ
- カカオパルプピュールの味を再現

# カカオパルプとは



エクアドル産のカカオパルプを再現！

- ・パッションフルーツのような明るい酸味
- ・蜂蜜入りと錯覚するような甘味
- ・梨のようなさわやかな香り

# まとめ





*Thank you for listening*