

【パティシエ科】 卒業制作発表会

11 班 メンバー名:

ティオン シホ

ハク キン

チョウ ブンカ

ギ ブンセキ

テーマ

「卒業」

チームテーマ

花路

【コンセプト】

卒業生みんなに華やかな未来がやってくることを祈る。

【ターゲット】 10代以降

【価格】 売価 600～650円（原価200円前後円）

【概要】 私たちはそれぞれの国から集まってできたチームで、この作品は日本の卒業季節にこだわらず、私たちの卒業時期である夏の果物を使用した一品です。

完成品



断面図



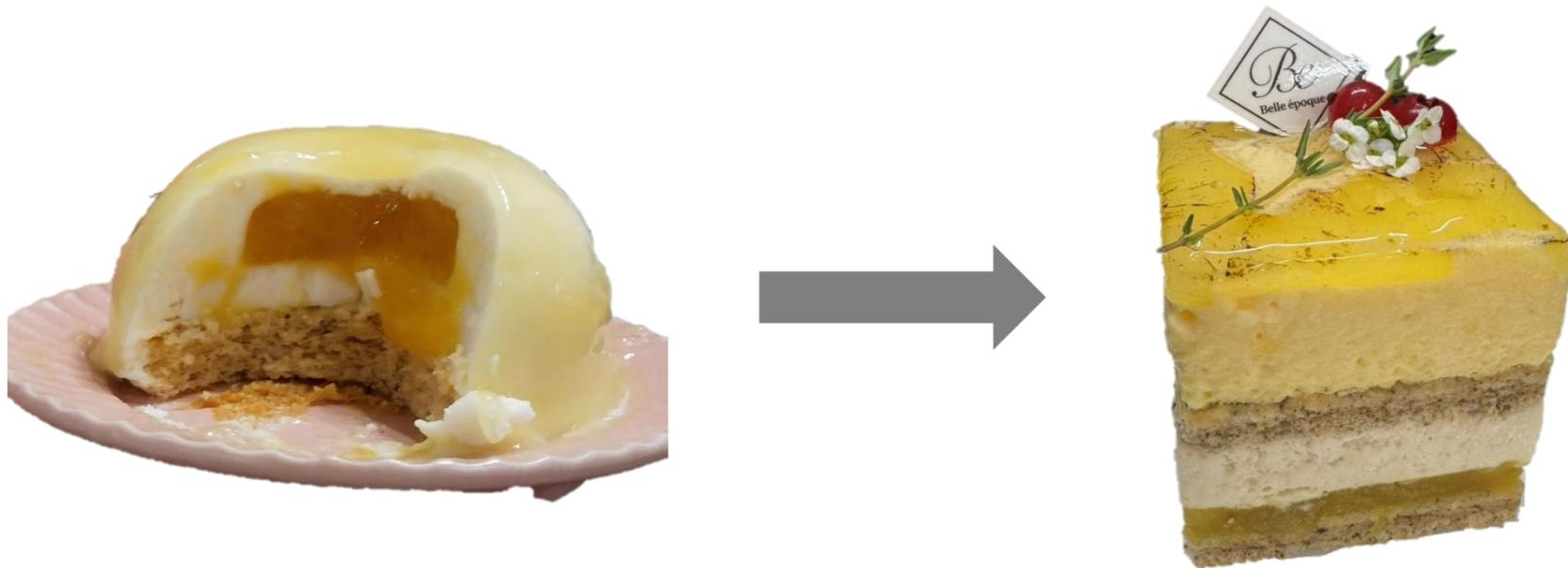
制作初期の問題点

- ①ジャスミン茶の味をどのように使うのか迷っていた。
- ②ムース全体が柔らかすぎて形を保てない。
- ③ジュレの味のバランスが悪い、ジュレにパッションフルーツを加えただけ、パッションの味が強かったから、メインのパインが負けてしまった。

改善とその過程

- ①ゼリー⇨ムース(メレンゲ)⇨ムース(アングレーズ)
- ②配合を変え、ゼラチンの量も少々増やし、持ち帰ってもしっかり形が保つことできる。
- ③パッションを抜いて、味の深みを出すために、オレンジとレモンを加えました。

【改善後の比較と結果】



初期の作品はいくつの問題がありました。

まず、パインムースはピューレの比率を増やしても、なかなか味が出なかったため、ピューレのメーカーを変えて改善しました。

そして、ジャスミン茶のゼリーを手放せなかったのもあり、あまり解決策が見つからないまま、迷っていました。そこでお茶の味を最大限引き出すため、メレンゲのムースを作ってみました。空気がいっぱい入った生地なので、ジャスミンの味をアピールできなくて、むしろボソボソな食感になりました。

それに構造によって、メレンゲムースの軽さが上に乗せるパインムースに潰されることもあり。なのでパインムースと同様、きめ細かく仕上がる卵黄を使った生地に変えました。

あとは、ジュレにパッションを加えて風味を増やそうと思ったんですけど、パッションの主張が強すぎて、パインの味が消されました。他にも色んな熱帯果物を組み合わせてみました。そして最終的にオレンジ

【卒業制作を振り返って】

今回のチーム活動を通じて、チーム内で効果的にコミュニケーションし、協力する方法を学びました。

どんな食材を使って外国人チームの特徴を最大限引き出し、同時に私たちの卒業への思いを伝えられるか考えました。途中、意見の違い進捗の遅れといった課題に直面しましたが、話し合いや妥協を通じて最終的にこれらの困難を乗り越え、無事に任務を完了することができました。

活動では、私たちのチームに共通の目標が与えられ、各メンバーの役割は明確でしたが、密接な協力も必要とされました。

この経験を通して、チームワークの重要性を実感しました。

また、仲間の意見に耳を傾け、異なる視点の価値を理解することで、意思決定がよりまとまったものになることも学びました。

最後に、今回の活動で、各自がチームの中で自分の特技を発揮し、力を発揮できることを理解しました。

今回の経験を今後の仕事に生かし、何事にも前向きに取り組み、より良い姿勢でチームワークに参加し、さらなる成果を達成していきたいと思えます。

