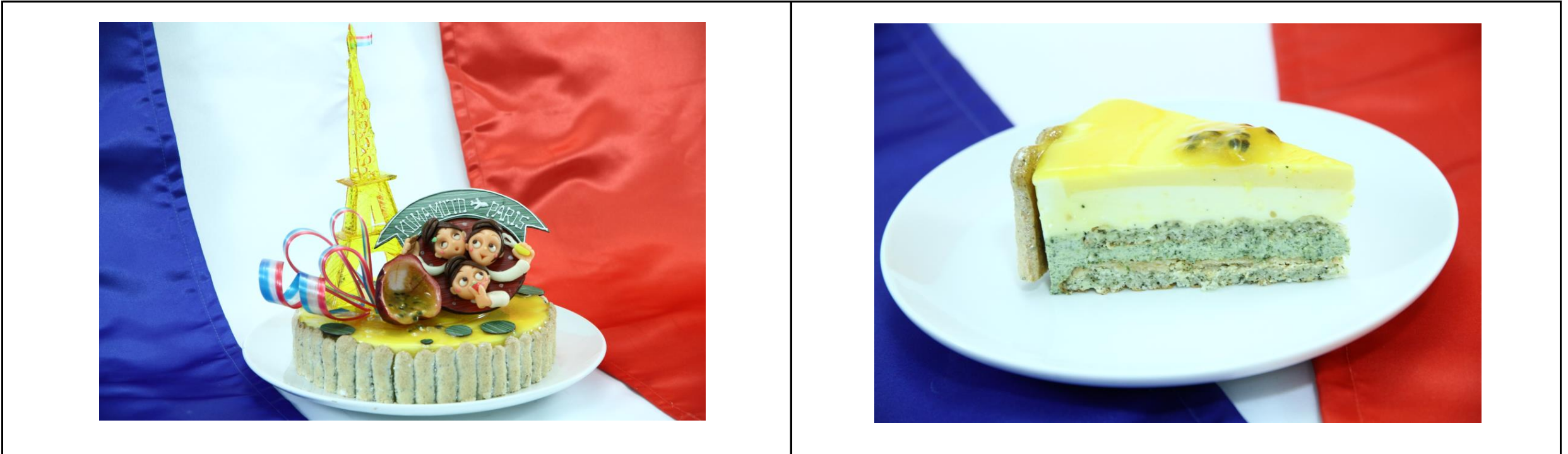


学校名	熊本 慶誠高等学校	チーム名	ぱりとわ
作品名	歩夢～Dream come true～	作品名(カナ)	アコム ドリームカムトゥルー
作品の特徴、ポイント	<p><作品の特徴> ダコワーズの生地にはココナッツプードルを入れ、食感を軽くして、熊本県産の岳間茶を使用し、甘味のある、まろやかな風味を出しました。抹茶のムースにも岳間茶を使用し、ほどよい苦味と濃厚さを際立たせました。センターと表面のナパーージュには、パッションの酸味を抑えるために、熊本県産のでこぼんを加え、抹茶の味をこわさずに、さわやかさを出しました。</p> <p><作品への思い> 土台はみんな抹茶が好きで、とにかく抹茶を使ったケーキを作ろうと考えていました。しかし、私たちの求める、さわやかさが出ず悩んでいたとき、実習でパッションを使ったケーキを作りました。パッションの酸味がほどよく、これを使ったらどうかと思い、一緒に食べてみたところ、求めているさわやかさがそのまま出ていて、これを活かそうと決めました。飾りはアメ・チョコ・マジパンを全部使い、一人ひとりの個性を活かしました。またアメでエッフェル塔、マジパンで自分たちの顔をつくり、3人でパリに行こうという強い気持を表しました。</p>		

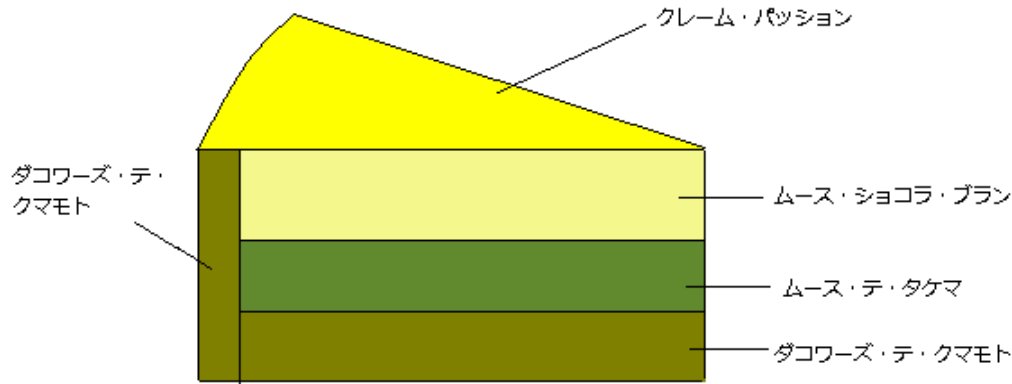
◆作品画像

1.全体写真

2.断面図(写真)



3.断面図(デッサン)



※手書きで、作品の構成がわかるようにパーツ名を記入してください

◆組み立て手順(簡単なレシピ)

<アントルメの組み立て>

- ①準備したセルクル(18cm)に、ムース・ショコラ・ブランを流し入れる。
- ②固まったクリーム・パッションをのせる。
- ③その上に、ダコワーズ・テ・クマモト(16cm)をのせる。冷凍庫で表面を固める。
- ④冷凍庫から取り出し、ムース・テ・タケマを流し入れる。
- ⑤ダコワーズ・テ・クマモト(18cm)にフィアンティーヌを薄く塗る。
- ⑥④にかぶせる。冷凍庫である程度固め、様子見で冷蔵庫に移す。

<細工用組み立てと仕上げ>

- ①8cmのセルクルに流したチョコレートをマジパン細工を飾る。
- ②ホワイトチョコを30℃以下に溶かす。葉っぱのチョコにパイピングをし、①にはる。
- ③アントルメをセルクルから外し、グラサージュ・パッションをナッペする。
- ④ダコワーズ・テ・クマモトの6cm幅の生地を半分にカットする。③の周りにはり付ける。お皿におく。
- ⑤バランスを見ながら、エッフェル塔を飾る。
- ⑥②のチョコレートを飾り、飴細工のリボン・ツルを飾る。

※応募用紙の出力は必ずA3用紙(片面コピー)でお願いします。

学校名	熊本 慶誠高等学校	チーム名	ぱりとわ
作品名	歩夢～Dream come true～	作品名(カナ)	アユム ドリームカムトゥルー

パーツ

クレーム・パッション		
材料名	分量	レシピ
パッション・ピュレ	20g	①バター以外の材料をボールに入れ、ホイッパーで混ぜる。 ②湯煎にかけ、80℃になるまで混ぜながら熱を付ける。 ③湯煎からおろし、ふやかしたゼラチンを入れゴムベラで混ぜる。 ④③が40℃前後まで冷めたら、裏ごす。 ⑤バターを加えゴムベラで混ぜ、バターが少し残る状態まで乳化させる。 ⑥更に、パーミックスで乳化させる。 ⑦準備しておいたセルクル(16cm)に流し、冷凍庫で冷やし固める。
デコボンジュース	10g	
グラニュー糖	25g	
全卵	25g	
卵黄	1個	
中沢フレッシュバター(食塩不使)	25g	
板ゼラチン	1.3g	

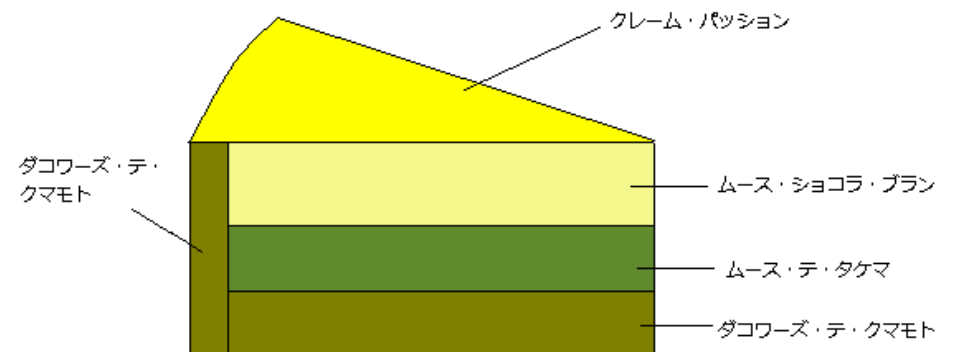
ダコワーズ・テ・クマモト		
材料名	分量	レシピ
卵白	110g	①ボールに卵白とグラニュー糖を入れ、ハンドミキサーで泡立てメレンゲを作る。 ②挽いた岳間茶と篩った粉類を一緒に少しずつ入れながら、マリーズ(大)で混ぜる。 ③絞り袋(口金8番)に入れる。用意しておいた天板に、6cmの幅の外枠用・18cmの丸・16cmの丸の順に絞る。 ④茶こしで粉糖を2回ふり、180℃のオーブンで10～12分焼く。 ⑤焼き上がったら、クッキングシートから生地をはがし冷凍庫で冷やし、熱を取る。
グラニュー糖	49.5g	
アーモンド・ブードル	55g	
ココナッツ・ブードル	16.5g	
粉糖	33g	
岳間茶	4.4g	
こな小麦粉ほしかった	11g	

ムース・ショコラ・ブラン		
材料名	分量	レシピ
Milk(ミルク)無調整牛乳	80g	①手鍋に牛乳を入れ、火にかけ温める。 ②ボールに卵黄とグラニュー糖を入れ、白っぽくなるまですり混ぜる。①の牛乳を入れながら混ぜる。手鍋に戻し中火にかけ80℃まで熱をつける。(アングレース) ③②をホワイトチョコの中に入れ混ぜる。 ④ふやかしたゼラチンを入れ混ぜる。裏ごしをする。 ⑤パーミックスをかけ、粗熱を取りトリプルセック・オレンジの皮のを砂糖煮を入れ混ぜる。 ⑥水にあて15℃まで温度を下げ、泡立てた生クリームを加え混ぜる。
グラニュー糖	15g	
卵黄	1個	
板ゼラチン	2g	
ホワイトチョコレート	45g	
トリプルセック	5g	
中沢フレッシュクリーム36%	100g	
オレンジの皮の砂糖煮	20g	

ムース・テ・タケマ		
材料名	分量	レシピ
Milk(ミルク)無調整牛乳	80g	①手鍋に牛乳を入れ、火にかけ温める。 ②ボールに卵黄とグラニュー糖を入れ、白っぽくなるまですり混ぜる。①の牛乳を入れながら混ぜ、手鍋に戻し中火にかけ80℃まで熱をつける。(アングレース) ③②を煎った岳間茶の中に入れ混ぜる。 ④ふやかしたゼラチンを入れ混ぜる。裏ごしをする。 ⑤パーミックスをかけ、粗熱を取りトリプルセックを入れ混ぜる。 ⑥水にあて15℃まで温度を下げ、泡立てた生クリームを加え混ぜる。
グラニュー糖	15g	
卵黄	1個	
板ゼラチン	2g	
岳間茶	6g	
トリプルセック	5g	
中沢フレッシュクリーム36%	100g	

1.全体写真

2.断面図(デッサン)



※手書きで、作品の構成がわかるようにパーツ名を記入してください

※応募用紙の出力は必ずA3用紙(片面コピー)をお願いします。

※1枚で書き切れない場合は、このページを複数枚使用してください。