

最優秀作品

頑張った自分へのご褒美

“ 彩りPONサブレ ”



材料名	使用量	単位	原価(円)	作り方(40 名分)
薄力粉(イザナミ) (120個分)	240	g	55.2	【下準備】 ・140度のコンベクションで5分ずつターンして3回繰り返し、合計15分ローストしておき、冷ましておく。 ①ボウルにボマード手前の無塩バターを入れてなめらかにせずほぐす。(指で押すとへこむがツヤなし) ②粉糖を入れて数回切るように混ぜる。 ③すぐ卵黄入れて手早く混ぜる。 ④ふるった薄力粉(イザナミ)、きな粉をまとまる直前のポロポロ状態まで、さっくり切るように混ぜる。 ⑤マーブル台に出して手で軽くまとめる。 ⑥ラップに平たくして冷蔵庫で半日以上寝かす。 ⑦冷蔵庫から出して少しこねたら、厚さ5mmに伸ばして、セルクル4番で抜く。 ⑧抜いたら1時間以上冷蔵庫で寝かす。 ⑨ゲランドの塩を中心に少し乗せる。 ⑩フレンチ鉄板にシルパンに間隔をあけて並べ、170度に予熱したコンベクションで、160度で23分焼成。
食塩不使用バター	240	g	424.8	
粉糖	120	g	49.2	
卵黄	60	g	27.6	
きな粉	135	g	85.05	
ゲランドの塩	6	g	10.68	
玄米ボン菓子 (120個分)	200	g	560	
ルビーチョコレート (40個分)	125	g	125	
ホワイトチョコレート	35	g	27.65	
白ごま	8	g	16	
白あん	30	g	19.8	★仕上げ チョコレートを湯煎で溶かし絡めて、そこに予めローストしておいたボン菓子を手早くシリコンのコイン型に平らに敷き詰めていく。 その上にチョコレートを薄く塗ったサブレを裏返し、ボン菓子の上にのせて冷蔵庫で15分冷やす。 取り出して、それぞれ飾りをして完成。 ・いちご 中に白あんと炒った白ごまを混ぜたものを入れ、上にフリーズドライイチゴをのせる。 ・抹茶 中に粒あんと黒糖シロップを入れ、飾りに上から粉糖をかける。 ・柚子 中に白あんと柚子ミンチを入れて、飾りに柚子ミンチを少量中央にのせる。
フリーズドライイチゴパウダー	8	g	16	
抹茶チョコレート (40個分)	120	g	769.2	
ホワイトチョコレート	30	g	23.7	
粒あん	30	g	19.2	
黒砂糖	20	g	15.2	
葛粉	8	g	31.28	
水	20	g	0.0	
粉糖	3	g	1.2	
ホワイトチョコレート (40個分)	150	g	118.5	
白あん	25	g	16.5	
柚子ミンチ	30	g	42.3	

優秀作品

Bijou {ビジュー}



材料名	使用量	単位	原価(円)	作り方 (10 名分)
イザナミ	40g	g	¥9	事前準備・ ・チョコレートを湯煎で溶かす。 ・牛乳を人肌温度に温めてく。 ・卵をといておく。 ・型にポマード蜂蜜バターを塗り ひっくり返して冷やす。
フレイヤ	40g	g	¥10	
ホワイトチョコ	80g	g	¥224	
卵	100g	g	¥46	
牛乳	400g	g	¥88	
ラム酒	30g	g	¥52	①といておいた卵に砂糖を入れて 混ぜる。
グラニュー糖	100g	g	¥26	
ノワール				
ホワイトチョコ	60g	g	¥168	
カカオマス	20g	g	¥100	
ラム酒30° ポーメ				③ラム酒、③を①に入れ混ぜる。 ④薄力粉をふるって入れ混ぜる。 ⑤残りの牛乳を入れ混ぜる。
砂糖	300g	g	¥78	
水	200g	g	¥0	
ラム酒	50g	g	¥87	
蜂蜜バター				
バター	50g	g	¥89	⑦70グラムで型に入れ、190度/190度 45分オーブンで焼く。 ⑧一度オーブンから出して、 浮いた生地を型の底を叩いて沈める 15分焼く ⑨型から外して15分焼く ⑩ラム酒30° ポーメに浸し冷ましながら 乾かす
蜂蜜	20g	g	¥18	
				⑪完成 ラム酒30° ポーメの作り方 砂糖、水を鍋に入れ中火で溶かす 沸騰してから二分煮る 40° 以下になったらラム酒を入れ 冷ます

学校法人コミュニケーションアート / 大阪府知事認可

大阪農業園芸・食テクノロジー専門学校 × 近畿製粉株式会社