

# 【参考例】第11回スイーツ甲子園優勝チーム テーマ：わたしたちの“極上”スイーツ

## スイーツ甲子園 応募用紙②

管理番号

学校名	学校法人慶誠学園 慶誠高等学校	チーム名	educate
作品名	Harmonie	作品名(カナ)	アルモニー

### ◆応募作品紹介（特徴やポイントなど）

新生姜特有のみずみずしくピリリと効いた辛さをいかしたジュレと、晩柑の甘酸っぱい爽やかなクリームをごまの香り高いムースで包み込みました。パン・ド・ジェンヌにも手作りのドライジンジャーをのせ、生姜を2種類の使い方をすることで、ほのかに残る生姜の香りを引き立たせました。今回のケーキのメイン食材でもある熊本県産の生姜、ごま、晩柑は各持ち味は違いますが、全てが調和することでそれぞれの良さを最大限に引き出すことができます。私たちも食材と同じように、それぞれの個性をいかしたチームワークで、3人にしかできない極上スイーツができました。細工では、日本の夏の風物詩でもある風鈴、朝顔、全国有数の金魚の産地でもある熊本県長洲の金魚を表現しました。

### ◆組み立て手順（簡単なレシピ）

<アントルメの組み立て>

- 1.18cmのセルクルにムースフィルムをセットし、ムース・オ・セザムを半分流す。
- 2.冷凍庫で固めたジンジャージュレとクレーム・晩柑をのせる。
- 3.パン・ド・ジェンヌをのせ、残りのムース・オ・セザムを流す。
- 4.ドライジンジャーがのったパン・ド・ジェンヌをのせる。

<仕上げと細工の組み立て>

- 1.流し雨の土台のに支柱を立て、飴の球体を3つのせる。
- 2.支柱にマジパンの朝顔をつけ、球体に飴で作った金魚をのせる。
- 3.飴で作った朝顔の葉とつるをつける。
- 4.飴の風鈴をつける。
- 5.ケーキの上に④をのせる。
- 6.ケーキの側面にシートチョコを貼り付ける。

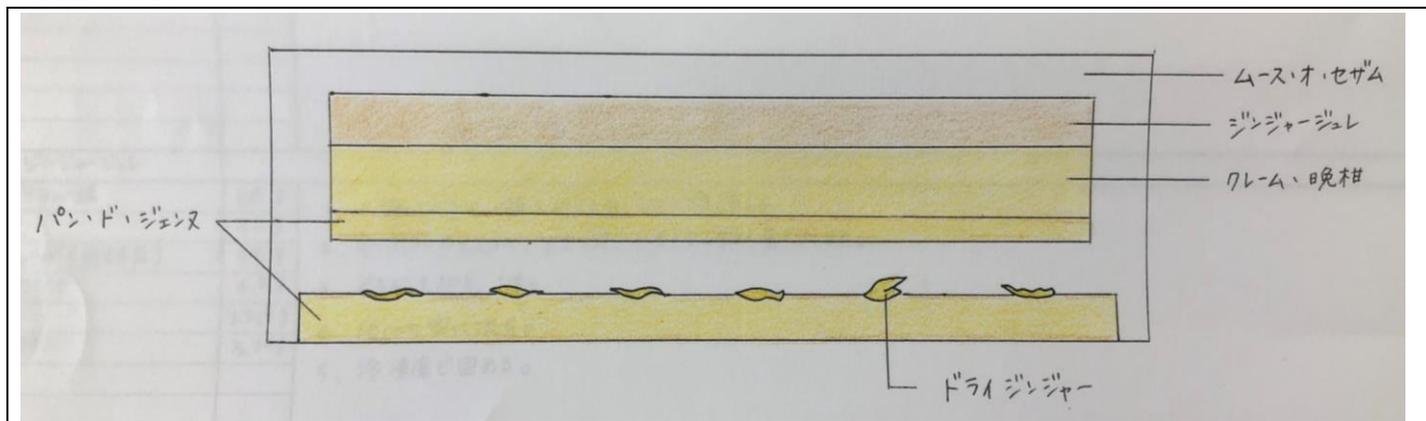
### ◆作品画像

1.全体写真

2.断面図（写真）



3.断面図（デッサン）



※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。

# 【参考例】第11回スイーツ甲子園優勝チーム テーマ：わたしたちの“極上”スイーツ

スイーツ甲子園 応募用紙③

管理番号

学校名	学校法人慶誠学園 慶誠高等学校	チーム名	educate
作品名	Harmonie	作品名 (カナ)	アルモニー

## ◆レシピ詳細

材料名	分量	レシピ
アーモンドプードル	86g	1.全卵と卵白を合わせる。 2.ふるった粉類を加え、ハンドミキサーでもったりするまで泡立てる。 3.速度を落とし、キメを整える。 4.温めた太白胡麻油を加え、混ぜる。 5.茶紙を敷いた鉄板に流し、平らにのす。 6.ドライジンジャーを。6号セルクルに合わせてのせる。 7.190℃のオーブンで約9分焼成。 8.18cmと16cmの丸にカットし、16cmを5mm厚にスライスする。
粉糖	86g	
卵白	24g	
全卵	105g	
コーンスターチ	30g	
太白胡麻油	25g	
手作りドライジンジャー (熊本県産)	適量	
<b>2</b>		
グラニュー糖	20g	1.小鍋にグラニュー糖と水を入れ、シロップを作る。 2.すりおろした生姜を入れ、軽く煮立ったらうらごす。 3.パン・ド・ジェンヌにシロップをうつ。
水	4g	
生姜 (熊本県産)	6g	
<b>3</b>		
グラニュー糖		1.小鍋にグラニュー糖と水を入れ、シロップを作る。 2.すりおろした生姜、レモン汁を入れ、軽く煮立たせる。 3.ふやかしたゼラチンを加え、こす。 4.16cmの型に流し、冷凍庫で固める。
水		
生姜 (熊本県産)		
ゼラチン		
<b>4</b>		
冷凍卵黄	75g	1.冷凍卵黄、晩柑ジュース、グラニュー糖と晩柑ゼストを合わせて混ぜ合わせる。 2.湯煎にあてて85℃まで温度を上げる。 3.ふやかしたゼラチンを加え、うらごす。 4.約30℃まで温度を落とし、ポマード状のバターを加え、混ぜる。 5.完全に固まったジンジャージュレの上に流し、冷凍庫で固める。
グラニュー糖	24g	
晩柑ゼスト (熊本県産)	約1/2個	
晩柑ジュース (熊本県産)	84g	
ゼラチン	1.5g	
バター	30g	
<b>5</b>		
牛乳	352g	1.牛乳を沸騰させ、ごまを入れアンフュゼする。 2.グラニュー糖とふやかしたゼラチンを加えてこし、氷水で約10℃まで冷やす。 3.7分立ての生クリームを加え、混ぜ合わせる。
グラニュー糖	84g	
ごま (熊本県産)	76.5g	
板ゼラチン	9.5g	
生クリーム (35%)	128g	
<b>6</b>		
バラチニット		1.手鍋にバラチニットと水を入れ、170℃まで火にかける。 2.紙コップに①を少量入れ、緑、赤、白、青に着色する。 3.14cmのセルクルに透明の飴を流す。 4.③の表面が固まったら、マジパンの金魚を並べ、その上から再び透明の飴を流す。 5.④の上からごまを敷き詰める。 6.シリコン型に透明の飴を流し、少し固まってきたらセルクルの上にひっくり返す。 7.⑥を型から外し、表面を湿らせグラニュー糖をつける。 8.赤と白の飴をシリコン型に流し、金魚の胴体をつくる。
水	適量	
パールパウダー	適量	
食用色素 (緑・赤・白・青)	適量	
グラニュー糖	適量	
ごま (アンフュゼ後のごま)	適量	
<b>7</b>		
ホワイトチョコレート	100g	1.フィルムにカカオバター (青) を塗り、冷蔵庫で固める。 2.ホワイトチョコを43℃まで湯煎にかけ、溶かす。 3.ホワイトチョコのタブレットを入れ、26℃になるまで混ぜてテンパリングをとる。 4.①の上に流して冷蔵庫で固める。 5.均等にカットし、ケーキの側面に貼り付ける。
カカオバター (青)	適量	

※応募用紙の出力は必ず**A3用紙 (片面コピー)** でお願ひします。

※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。