

科目名： 洋菓子実習

単位/授業時間/期間	5 単位/150 時間/年間	学科・学年	ホテルパティシエ科 1 年
講師名	夏井 泰夫	講師の実務経験	製菓製造業務に 19 年 洋菓子講師 39 年
		資格等	洋菓子 1 級技能検定合格、 職業訓練指導員、製菓衛生師
ねらい・到達目標	洋菓子職人（パティシエ）になるための基本を学ぶ		
検定試験	国家資格製菓衛生師		
使用テキスト (出版社名)	製菓衛生師全書（日本菓子教育センター） 科学でわかるお菓子の「なぜ？」（柴田書店）		
評価方法	技能 80 点… 実技試験（3 回） 態度 10 点… 授業に取り組む姿勢		

回数	授業時間	日付	授業内容	
			基礎実習 ⌚時間	応用実習 ⌚時間
第 1 回	5		スポンジ 1 苺のショートケーキ	手指消毒の重要性、各種機具の取り扱い
第 2 回	5		スポンジ 1 チョコレートケーキ	油脂の消泡作用
第 3 回	5		スポンジ 3 オムレット・オランジュ	別立法、メレンゲについて
第 4 回	5		スポンジ 4 プランタン	別立法によるビスキュイ
第 5 回	5		スポンジ 5 ロールケーキ	気泡剤によるオールインmix法
第 6 回	5		バターケーキ 1 ガトー・マルグリット	シュガーバター法
第 7 回	5		バターケーキ 1 マドレーヌ	溶かしバター法
第 8 回	5		ゼリー 1 ホワイトピーチ・カシスゼリー	ゲル化剤について（カラギーナン、他）
第 9 回	5		ゼリー 1 ジュレ・カフェ・ロワイヤル	ゲル化剤について（ゼラチンの色々）
第 10 回	5		実技試験①ショートケーキ	マロンショートケーキ
第 11 回	5		バターケーキ 3 パウンドケーキ バターケーキ 4 フィナンシェ	材料のバランスを変えて種々な焼菓子
第 12 回	5		実技試験②道具の使い方と絞り バターケーキ 5 マーブルケーキ	シュガーバター法の別立法
第 13 回	5		シュー練習、さくらんぼの洋酒漬 パートダイヤモンドで作る花、動物	シュー生地とクレームパティシエール
第 14 回	5		バターケーキ 6 フルーツケーキ	シュガーバター法の共立法
第 15 回	5		パータ、シュー	シュー生地、クレームパティシエール
第 16 回	5		タルト・シトロン、タルト・オ・フリユイ	パータ、フォンセ（低生地）
第 17 回	5		ダックワーズ、モンブラン	ムラングの種類とその利用法
第 18 回	5		ヴィーナ・キリシュ	ガトーセック
第 19 回	5		スフレ・フロマージュ	チーズケーキ
第 20 回	5		クッキー	脱酸素剤と賞味期限
第 21 回	5		レアチーズケーキ	ゼラチンを使ったチーズケーキ
第 22 回	5		チェリーボンボン	自由水と浸透圧 チョコレート理論

授業内容	回数	授業時間	日付	授業内容		
	第23回	5		応用実習 8時間	フィユタージュ1 ピティビエ	折り込みパイ
	第24回	5			フィユタージュ1 ミルフィーユ オ フレーズ	速成折り込みパイ
	第25回	5			フィユタージュ3 タルト オ ポム ノルマ ンド	1番生地応用の応用
	第26回	5			実技テスト③ゼノワーズ と ムース (ムース、オ、カシス p377)	
	第27回	5			クレープ1種	アントルメ キュイジーヌ、 アントルメ ショー
	第28回	5			パルフェ・ドラージュ クレームアンベルセ	アントルメ キュイジーヌ、 アントルメ、フロア
	第29回	5			プチショコラ (飾り用チョコレート) 他	チョコレートの取り扱い
	第30回	5			卒業制作 5号アントルメ	チョコレートの飾りを載せる