

科目名： 洋菓子応用実習

単位/授業時間/期間	5 単位/120 時間/年間		学科・学年	ホテルパティシエ科 2 年
講師名	夏井 泰夫		講師の実務経験	製菓製造業務に 38 年 洋菓子講師 19 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
到達目標・ねらい	優れた製菓技術者（パティシエ）となるために技術を磨く			
検定試験	なし			
テキスト	『LES BASES DE LA PÂTISSERIE「洋菓子教本」』（日本菓子教育センター）			
評価方法	態度 10 点… 授業へ取り組む姿勢 知識 30 点… 授業内で行われる実技テスト 技能 50 点… 製品の完成度			
回数	授業時間	日付	授業内容	
第 1 回	5		授業の説明、授業評価について	基本技術の習得 桜のムース
第 2 回	5		フレジェ	フルーツの冷凍ピューレ製造
第 3 回	5		ミロワール・ショコラ	グラッサージュショコラの製造
第 4 回	5		ココ パッショナ	基本技術の習得
第 5 回	5		パッショナ・ページュ	パート・ビスキュイ
第 6 回	5		サランボー・パリブレスト	パート・シュー
第 7 回	5		タルトレット・オ・ショコラ	ガナッシュの仕込み方
第 8 回	5		実習 ペーパーテスト (50 問評価)	塩生キャラメル
第 9 回	5		パート・ド・フリュイ	冷凍ピューレでつくるドライゼリー
第 10 回	5		タルトレット・デビエール	タルトとタルトレットとトルテの違い
第 11 回	5		ベークドチーズ	パートフォンセの空焼き (ストーンの使い方)
第 12 回	5		バースデーケーキ制作 (技能テスト)	高温、多湿時期の生クリームの取り扱い
第 13 回	5		プチ・ショコラ、アーモンド・ショコラ	チョコレート理論
第 14 回	5		学園祭制作	ロワイヤルグラス
第 15 回	5		ウエディングケーキ制作	大型レリーフの絞り方
第 16 回	5		洋なしのパイ包み焼き	冷凍パイの使用法
第 17 回	5		ショソン・オ・ポム&ミートパイ	パティスリーにおける シュクレとサレ
第 18 回	5		サンマルク	キャラメライザーの使用法
第 19 回	5		オペラ	ヌーベルとクラシック菓子について
第 20 回	5		ブッシュ・ド・ノエル	ヨーロッパのクリスマス事情
第 21 回	5		クレメダンジュ	アンジュ地方のクリームチーズ
第 22 回	5		シブストキャラメルポム	フランジパーヌについて
第 23 回	5		タルト・タタンとコンベルサシオン	タタンショーについて
第 24 回	5		卒業制作	