

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	選択
担当教員			
藪口 恭巨			
月23			
添付ファイル			

科目の概要	洋菓子の基本配合をもとに色々な材料を組み合わせ、使用し風味、味の変化を学びデコレーションの技術も向上させ完成度の高いお菓子を学ぶ。
授業の内容	<p>洋菓子の応用</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) クレープ、パンケーキ クレープ生地、カスタードクリーム の作り方について パンケーキの生地 の作り方と皿盛りの方法 2) ナッペ、絞り、デコレーションの練習 デコレーションケーキのナッペの方法と絞り方について 3) ガトーウイークエンド レモン風味のバターケーキの作り方とコーティングの方法 4) クレム・ダンジュ メレンゲとクリームの合わせ方、皿盛りの方法について 5) ナッペ、絞り、デコレーションの練習 デコレーションケーキのナッペの方法と絞り方について 6) クレーム・ブリュレ 生地の仕込み、焼成の方法と仕上げ方について 7) パヴェ・ショコラ ガナッシュの作り方と仕上げの方法について 8) ガレット・ブルトヌ 生地の仕込み、成形の方法と焼成の方法について 9) タルトレット・ペイザンヌ タルト生地とりんごの使い方について 10) ナッペ、絞り、デコレーションの練習 デコレーションケーキのナッペと絞り方について 11) ビューニュ・ド・リオン 生地の作り方と揚げ方について 12) クグロフ クグロフ型を使用したバターケーキの作り方 13) 氷菓のアシェット・デセール アイスクリーム、シャーベットの作り方と皿盛りの方法 14) キャラメル・ムー キャラメルの煮詰め方とその注意点について 15) まとめ
学習到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1) 基本生地をもとにいろいろな材料を組み入れ、味、風味の違いを学ぶ。 2) デコレーションのテクニックを向上させ完成度の高いお菓子を作る。
授業の方法	よくわかるお菓子の基礎の基礎を参考にオリジナルレシピを取り入れ、実習を行う。
成績評価の方法	実技試験70% 平常点10% ノート記入20%
教科書・テキスト	よくわかるお菓子の基礎の基礎 配布プリント
参考書	プロのためのわかりやすいフランス菓子
授業時間外の学修について(事前・事後学習について)	実習後の復讐と内容の整理、ノートの記録、まとめを行う。
履修上の留意事項	ユニホーム、身だしなみ、衛生面に留意すること。
オフィスアワー	火曜日、水曜日、金曜日の9時~17時
担当教員への連絡方法	y-yabuguchi@osaka-aoyama.ac.jp 2-303研究室
その他	