# みかしほ学園 第2回高校生ひょうごスイーツグランプリ

お菓子が大好き。お菓子作りには自信がある。将来パティシエになりたい。 そんな高校生の皆さんの為の『スイーツ甲子園』がこの夏、開幕! きらきら個性が輝く熱い夏にお菓子を作って優勝を目指そう!

## = 募集要項=

#### ■テーマ

## 『ご当地ロールで地元をアピール』

ロールケーキでみなさんのご当地をアピールしてください。 ご当地キャラや、母校のアピールも OK!

## ■応募資格

現在高等学校に在籍している方で、2名~3名のチームで応募参加してください。

### ■応募方法

エントリーシートを提出 郵送、FAX、E-mail、持ち込みにて受付いたします。 ※エントリーシートは本校 HP よりダウンロード又は、TEL、FAX、mail、 オープンキャンパスにて配布

#### ■エントリー期間

2015年5月1日(金)~7月15日(水)

#### ■選考方法

予選:書類審査

書類審査の結果は**7月31日(金**)までに郵送にてお知らせいたします

本選:8月26日(水)

日本調理製菓専門学校製菓製パン校舎(予定)にて開催

制作時間:2時間

※当日の詳細は予選通過者に連絡いたします。

#### ■評価基準

予選:創意工夫、レシピ記述の的確さ、丁寧さ本選:時間内で完成できること、作品の完成度、味。

## ■エントリー提出先/お問合わせ

学校法人みかしほ学園

日本栄養専門学校 日本調理製菓専門学校

高校生ひょうごスイーツグランプリ実行委員会事務局

〒670-0965 姫路市東延末 2-165

TEL 079-288-2600/FAX 079-289-0232

E-mail:info@mikashiho.ac.jp URL http:/mikashiho.ac.jp

## ■後援

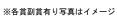
一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会

#### ■協賛

坂井精工株式会社 ホテルシーショア・リゾート

#### ■賞

最優秀賞 デザイン賞 テクニカル賞 M'sセレクション





### ■作品規定

- ①大きさ形は自由
- ②グループで1台制作し展示用に仕上げた一部をカットし 試食用とする。
- ③飾り付けは自由とする。
- ④展示用、試食用トレーは本校で用意する。
- ⑤市販品のスポンジ持ち込みは不可。

#### 【ロール生地配合参考例】

25cm×29cm 天板 1 枚分

全卵 3 個 (180g) 砂糖 80g 薄力粉 70g 牛乳 30cc

#### 【作り方】

- ①全卵に砂糖を入れ、湯煎で温めリボン状(生地で8の字が書ける程度)まで泡立てる
- ②ふるった薄力粉を加え、混ぜる。
- ③温めた牛乳を加え、混ぜる
- ④180℃のオーブンで約14分焼成する。(あくまでも目安です)

#### ■食品規定

すべて材料は食べられるものとする。

#### ■学校で準備している材料

薄力粉、強力粉、グラニュー糖、上白糖、粉糖、ハチミツ、水あめ、 牛乳、生クリーム、無塩バター、マーガリン、ショートニング、サ ラダ油、鶏卵、チョコレート(スイート、ミルク、ホワイト)、ココ ア、抹茶、ベーキングパウダー、バニラエッセンス、洋酒(ブラン デー、ラム酒)、色素(赤、緑、黄)、粉ゼラチン (これ以外の材料は、個人での持ち込みも可能)

#### ■学校で利用できる機材

オーブン、ガス又は IH コンロ、冷蔵庫、冷凍庫、卓上ミキサー、 手鍋、ボール、ホイッパー、ゴムベラ、絞り袋、口金、パレット、 ペティーナイフ、まな板、麺棒、天板(8取りサイズ 25cm×29cm) (その他の機材の持ち込みも可能)



イラスト 日本調理製菓専門学校 製菓技術科 鎌倉沙紀さん

#### 学校法人みかしほ学園

## 日本栄養専門学校 日本調理製菓専門学校

〒670-0965 姫路市東延末 2-165

TEL 079-288-2600/FAX 079-289-0232

E-mail:info@mikashiho.ac.jp URL http:/mikashiho.ac.jp