

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

※各賞副賞有り写真はイメージ



■作品規定

- ①大きさは自由
- 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(ブランドー、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、ベティナイフ、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