

令和8年度 徳島県若年者技能競技大会洋菓子製造

次の注意事項に従って、下記に示す作業を行いなさい。

1 競技時間

標準時間 3時間

打切り時間 3時間15分

2 注意事項

- (1) 競技時間は、作業の製作に要する時間の合計である。
- (2) 支給された材料の品名、数量等が、それぞれの課題に示した「支給材料」のとおりであることを確認する。
- (3) 支給された材料に異常がある場合は、申し出る。
- (4) 競技開始後は、原則として支給材料の再支給をしない。
- (5) 使用器工具等は、原則として「使用工具等一覧表」で指定した以外のものは使用しない。
- (6) 競技中は、原則として器工具等の貸し借りを禁止する。
- (7) 競技開始前に、石けんでつめ、手指を洗浄し、逆性石けんで消毒する。また、頭髮等も清潔にしておき、時計、装身具等はずしておく。
- (8) 作業時の服装等は、作業に適したものであること。
- (9) 作業中は、前かけ、帽子、ネット及びマスクを着用する。
- (10) 標準時間を超えて作業を行った場合は、超過時間に応じて減点される。
- (11) 作業が終了したら、その旨を検定委員に申し出る。
- (12) 余った材料は指定の場所に提出する。
- (13) 後かたづけは、選手が作業を終了した後、検定委員の指示によって行う。
- (14) 競技中は、携帯電話(電卓機能の使用を含む。)等の使用は禁止とする。
- (15) 課題写真を見ながら、課題を作成しても構わない。
- (16) デコレーションの配置が違うなど、課題と大きく相違する場合は失格とする。
- (17) 作業1は20点、作業2は80点、計100点とする。

作業1

- 次の仕様に従って、生地的配合、仕込みをし、6号丸形スポンジを作成しなさい。
- (1) 仕様
- ① 生地的配合は(2)支給材料のとおり。
 - ② 生地の仕込みは、共立て法(スポンジ法)で行う。
 - ③ 敷紙を型に合わせて切り出し、型の底面及び側面に敷く。
 - ④ ハンドミキサー使用可。(使用時には、容器の下にタオルを敷く)

(2) 支給材料

項番	品名	規格	数量	備考
1	鶏卵	Mサイズ	<u>3個</u>	
2	砂糖	グラニュー糖	<u>150g</u>	
3	薄力粉		<u>150g</u>	

作業 2

次の仕様に従って、運営側が事前用意した 6 号丸形スポンジ台に、別添写真に示すようにデコレーションケーキの仕上げを下さい。

(1) 仕様

① バタークリームの生地配合は、次のとおり。

項番	品名	数量
1	鶏卵(液卵)	3 個
2	砂糖(上白)	150g
3	コンパウンドマーガリン	300g

② バタークリームの仕込みは、共立て法(スポンジ法)で行う。

③ スポンジ台は、1 枚当たりの厚さを 15mm 程度とし、3 枚に均等にスライスし、バタークリームをサンドする。**(完成後の高さ 5.5cm 程度)**

④ 写真に示している部分は、下表のとおり、仕上げる。

区分	被覆 (側面を含む)	絞り (側面を含む)
側面 (A～D)	バタークリーム	バタークリーム シェル絞り(星切) 27 個 (目安: A面 6 個、B面～D面 7 個) +- 2 個まで可
中央部		バタークリーム絞り 【バラの花】 写真のように仕上げる。 色はライトピンクとする。 【葉 4 枚】 ヒダのできる絞り方 色はライトグリーンとする。 【各区分用直線】 普通ストレート絞り横 4 本(丸切 8mm)
A		【犬】 バタークリーム絞り (胴体: 丸切 12mm 口金、それ以外: 丸切 8mm 口金を使用) 写真のように仕上げる。 【芝生】 パイピング絞り 写真のように仕上げる。 【外側】 普通ストレート絞り 8 個(丸切 8mm) 上部の色は黄色とする。
B		【文字入れ】 写真のように仕上げる。 【外側】 普通ストレート絞り 8 個(星切) 上部の色はライトピンクとする。

C		バタークリーム絞り 【パイピング仕上げの花】 写真のように仕上げる。 (花 6 個、くき 3 本、葉 15 枚) 【外側】 普通ストレート絞り 8 個 (丸切 8mm) 上部の色は黄色とする。
D		【文字入れ】 チョコレート板にチョコペンで 「ワールドカップ スペイン優勝おめでとう」と文字入れを行う。 ※字体は自由とする。 【外側】 シェル絞り 5 個 普通ストレート絞り 2 個 (シェル絞りの両端) (星切) 普通ストレート絞りの上部の色はライトピンクとする。

- ⑤ 写真を参考に行う。
- ⑥ 絞りの順序については、選手の判断によって行う。
- ⑦ 作業が完了したら、レースペーパーを敷き、番号札を付して、作業台中央に置く

(2) 支給材料

項番	品名	規格	数量	備考
1	鶏卵	M	3 個	生地用
2	砂糖	グラニュー糖	150g	
3	薄力粉		150g	
4	鶏卵	液卵	150g	バタークリーム用
5	砂糖	上白	150g	
6	コンパウンドマーガリン		300g	
7	チョコレート		適量	チョコペン用
8	合成着色料	赤・緑・黄	若干	共同使用
9	6 号丸形スポンジ		1 個	作業 2 で使用
10	チョコプレート		1 個	作業 2 で使用

若年者競技大会洋菓子製造競技使用工具等一覧表

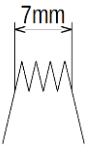
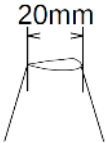
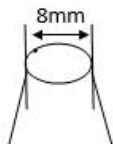
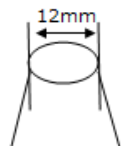
1 選手が持参するもの

項番	品名	寸法又は規格	数量	備考
1	布巾		2	
2	はさみ		1	
3	作業衣等	白を基調とした清潔なもの	一式	
4	前かけ		1	
5	帽子とネット		各1	
6	マスク		1	
7	ステンレスボール	φ 15cm 以上	3	
		φ 20～ φ 30cm	5	湯せん用を含む
8	スライスナイフ		1	スポンジ切断用 学校ごとに共有可
9	当て木		適宜	
10	パレットナイフ	大・小	各1	
11	ペティナイフ		1	
12	ゴムベラ		1	
13	ハンドミキサー		1	
14	あわ立て器		2	
15	スライス棒		1	
16	ふるい		1	
17	バット	学校又は個人	1	学校ごとに共有可
18	プリンカップ		1	バラ用
19	絞り袋		適宜	使い捨て絞り袋可
20	絞り用紙	樹脂製フィルム、シリコンペーパー等	適量	三角に切って持参すること(コルネ用)
21	仕上げ用回転台		1	

(注) 予備を持参しても構わないが、必要ないと判断した場合は、すべてを持参しなくてもよい。

若年者競技大会洋菓子製造競技使用工具等一覧表

2 競技会場に準備されているもの

項番		品名	寸法又は規格	数量	備考
1	作業1	オーブン		必要数	
2		敷紙		必要数	
3		洗浄用ボール	φ 30cm 程度	1	布巾洗浄用
4		コンロ		1台/1名	
5	作業2	銀台紙	デコレーションケーキ 6号を載せられるもの	1個/1名	
6		レースペーパー	//	1枚/1名	下敷用
7		口金	星 8 切ー切り口 7mm (溝(谷)ー溝(谷)) 	1	外面 側面
8		口金	バラ用切口 20mm 	1	バラ
9		口金	丸切ー切り口 8 mm 	1	各区分用直線 外面 犬 等
10		口金	丸切ー切り口 12mm 	1	犬胴体
11	共通	スポンジケーキ型	6号	1	
12		作業台		1台	
13		石けん		適量	手指の洗浄用
14		逆性石けん		適量	手指の洗浄用

全体図

D



C

A

B

ケーキ中央部



A



B



C



D



B・C側面・拡大

側面・外側写真

D側面・拡大

