

# 令和6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) コンロ、湯せん、計量器及びふりいしは、選手間で共用する。
- (7) 競技中は、原則として器工具等の貸し借りを禁止する。
- (8) 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。
- (9) 作業時の服装等は、作業に適したものであること。
- (10) 作業中は、前かけ、帽子、ネット及びマスクを着用する。
- (11) 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。
- (12) 作業が終了したら、その旨を検定委員に申し出る。
- (13) 余った材料は指定の場所に提出する。
- (14) 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。
- (15) 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。
- (16) 課題写真を見ながら、課題を作成しても構わない。

## 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)      | 150g |
| 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、3 枚に均等にスライスし、バタークリームをサンドする。

(総高さ 5 cm～6 cmまで)

- 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<br>(側面を含む) | 絞り<br>(側面を含む)                                                                                             |
|-----|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 側面① | バタークリーム       | バタークリーム<br>普通ストレート絞り 1 2 個<br>+- 2 個まで可                                                                   |
| 側面② |               | バタークリーム<br>普通ストレート絞り 1 4 個<br>+- 2 個まで可                                                                   |
| 表面  |               | 【中央】<br>普通ストレート絞り 2 個<br>上部の色は赤色とする。<br>【各区分用直線】<br>普通ストレート絞り縦 1 2 個、横 1 2 個                              |
| A   |               | 【犬】<br>バタークリーム絞り<br>写真のように仕上げる。<br>【芝生】<br>パイピング絞り<br>写真のように仕上げる。<br>【外側】<br>普通ストレート絞り 7 個<br>上部の色は黄色とする。 |
| B   |               | 【文字入れ】<br>チョコレート板にチョコペンで<br>「おたんじょうびおめでとう」と文字入れを行う。<br>【外側】<br>普通ストレート絞り 8 個                              |

|   |                                                                                                                                                                                    |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C | <p>バタークリーム絞り</p> <p>【バラの花】</p> <p>色はライトピンクとする。</p> <p>花びらは芯に対して3枚、その外側に5枚</p> <p>【葉2枚】</p> <p>ヒダのできる絞り方</p> <p>色はライトグリーンとする。</p> <p>【外側】</p> <p>普通ストレート絞り7個</p> <p>上部の色は黄色とする。</p> |
| D | <p>【五輪】</p> <p>パイピング絞り</p> <p>色は上段が左から青・黒・赤、下段が黄・緑とする。</p> <p>【文字入れ】</p> <p>写真のように仕上げる。</p> <p>【外側】</p> <p>普通ストレート絞り8個</p>                                                         |

- 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・青・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 | バタークリーム青    |        | 適量   | 作業2で使用   |
| 11 | チョコレート      |        | 1個   | 作業2で使用   |

(注)液卵は、割卵、かくはんしたものを支給する

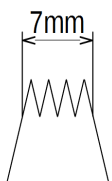
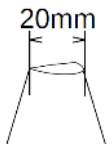
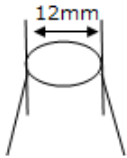
若年者競技大会洋菓子製造競技使用工具等一覧表

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  | 4  |          |
| 8  | パレットナイフ  | 大・小          | 各1 |          |
| 9  | スライスナイフ  |              | 1  |          |
| 10 | ペティナイフ   |              | 1  |          |
| 11 | ゴムベラ     |              | 1  |          |
| 12 | ハンドミキサー  |              | 1  |          |
| 13 | あわ立て器    |              | 2  |          |
| 14 | スライス棒    |              | 1  |          |
| 15 | ふるい      |              | 1  |          |
| 16 | バット      | 学校又は個人       | 1  | 学校ごとに共有可 |

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        | 〃<br>布巾洗浄用             |
| 4  |      | 湯せん      |                                                                                                                     | 一式/1 名   |                        |
| 5  |      | コンロ      |                                                                                                                     | 1 台/1 名  |                        |
| 6  | 作業 2 | 絞り袋      |                                                                                                                     | 2枚       |                        |
| 7  |      | 絞り用紙     | パラフィン紙<br>O.P.P 紙                                                                                                   | 6枚<br>1枚 |                        |
| 8  |      | 銀台紙      | デコレーションケーキ 6<br>号を載せられるもの                                                                                           | 1 個/1 名  |                        |
| 9  |      | レースペーパー  | 〃                                                                                                                   | 1 枚/1 名  | 下敷用                    |
| 10 |      | 口金       | 星 8 切一切り口 7mm<br>(溝(谷)－溝(谷))<br> | 1        | 外面・側面<br>各区分用直線<br>犬 等 |
| 11 |      | 口金       | バラ用切口 20mm<br>                   | 1        | バラ等                    |
| 12 |      | 口金       | 丸切一切り口 12mm<br>                  | 1        | 外側・側面<br>五輪<br>犬胴体 等   |
| 13 | 共通   | プリン型     |                                                                                                                     | 1        | バラの個数分用意               |
| 14 |      | スポンジケーキ型 | 6号                                                                                                                  | 1        |                        |
| 15 |      | 仕上げ用回転台  |                                                                                                                     | 1        |                        |
| 16 |      | 作業台      |                                                                                                                     | 1 台      |                        |

|    |  |       |          |         |                 |
|----|--|-------|----------|---------|-----------------|
| 17 |  | 番号札   | 名刺判程度のもの | 2 枚/1 名 | 作品添付用<br>受験番号記入 |
| 18 |  | 石けん   |          | 適量      | 手指の洗浄用          |
| 19 |  | 逆性石けん |          | 適量      | 手指の洗浄用          |

全体図

D



A

C

B

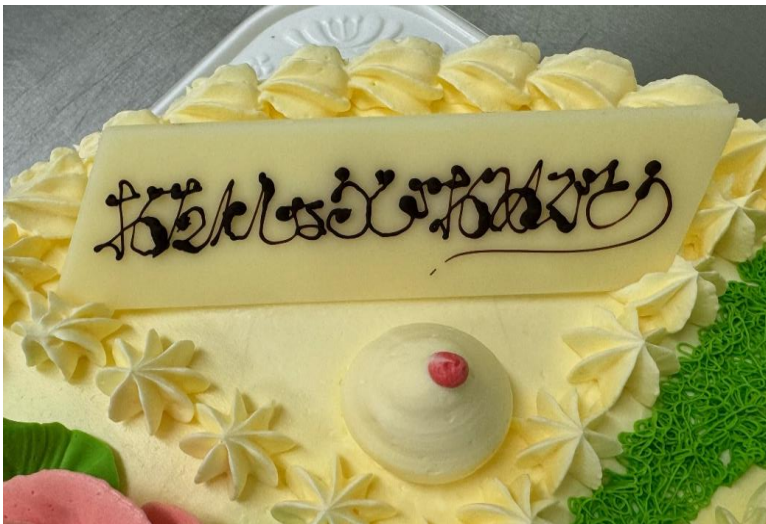
ケーキ中央部



A



B



C



D



## 側面・外側写真

側面①



側面②

