

みかしほ学園 第3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『スイーツグランプリ』がこの夏、開幕！
きらきら個性が輝く熱い夏にロールケーキを作って優勝を目指そう！

= 募集要項 =

■テーマ

『Anniversary/アニバーサリー/記念日』

ロールケーキでみなさんのいろんな特別な記念日を表現してください。

■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

エントリーシートに参加者の氏名、性別、高校名、学年、チーム代表者の氏名、連絡先を記入してください。
オリジナルレシピは2人前で記載し提出してください。
郵送、FAX、E-mail、持ち込みにて受付いたします。
※選考及び選考後夏休み期間中に確認が必要となる場合が出てきますので、確実に連絡できる連絡先をご記入ください。
※エントリーシート、レシピシートはTEL、FAX、Mail、本校オープンキャンパスにて配布、本校HPよりダウンロードもできます。

■エントリー期間

2016年4月28日(木)～7月15日(金)

■選考方法

予選：書類審査
書類審査の結果は7月29日(金)までに郵送にてお知らせいたします
本選：8月26日(金)
日本調理製菓専門学校調理校舎(予定)にて開催
製作時間：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

株式会社アルボース、伊那食品工業株式会社、大塚製薬株式会社、カゴメ株式会社、ケンミン食品株式会社、坂井精工株式会社、Patisserie Le Coeur、ヒガシマル醤油株式会社、ホテルシーショア・リゾート、ホテル日航姫路 以上
(順不同)

■賞

- ・最優秀賞
- ・デザイン賞
- ・テクニカル賞
- ・M'sセレクション 他

■作品規定

- ①30cm×30cm 以内の皿に載ること。
- ②展示用の皿は各チームで用意すること。試食審査用の皿は本校で用意します。
- ③グループで1台製作し展示用に仕上げた一部(5cm)をカットし試食審査用とする。
- ④飾り付けは自由とする。
- 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 Mサイズ	3個(約180g)
砂糖	80g
薄力粉	70g
牛乳	30cc

【作り方】

- ①全卵に砂糖を入れ、湯煎で温めりボン状(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(M)、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)、
(これ以外の材料は、各チームで用意してください。)

■学校で利用できる機材

オーブン、ガスコンロ、冷蔵庫、冷凍庫、ハンドミキサー、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)
(その他機材は、各チームで持ち込みしてください。)

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