

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2年	2単位	必修
担当教員			
谷口 英司			

講義概要	<p>洋菓子製造に絞り、今まで修得した製法の理論を再認識し、応用が出来るようになることを目的に、基本生地を中心に学ぶ。 近年は洋菓子の用語には多くのフランス語が使用されていることもあり、原料、作業の中で使用頻度の高いフランス語（単語）の紹介も合わせて行う。 確実に製品が作れるようになるために、技術の修得と並行し、理論を身に付けてほしい。</p>
授業計画	<p>1 基本生地① 基本生地（ジェノワーズ、ビスキュイ、ロール）の理論 学習課題 予習：ジェノワーズ、ビスキュイ、ロールの製造工程（実習）</p> <p>2 基本生地② パイ生地（フィユタージュ、フォンセ、プリゼ）、シュクレ生地の理論 学習課題 予習：フィユタージュ、フォンセ、プリゼ）、シュクレ生地の製造工程（実習）</p> <p>3 基本生地③ サブレ生地の理論 学習課題 予習：クッキー、パートサブレの製造工程（実習）</p> <p>4 基本生地④ シュー生地の理論 学習課題 予習：シュー、エクレールの製造工程（実習）</p> <p>5 基本生地⑤ バターケーキ生地、ジョコンド生地の理論 学習課題 予習：バターケーキ（パウンドケーキ）の製造工程（実習）</p> <p>6 基本クレーム 各種クレーム（クリーム類）の製造理論 学習課題 予習：バタークリーム、カスタードクリーム、生クリームの泡立て・製造工程（実習）</p> <p>7 メレンゲ① メレンゲの製造理論 学習課題 予習：ビスキュイ生地（別立て法）、メレンゲ、イタリアンメレンゲの製造工程（実習）</p> <p>8 メレンゲ② メレンゲの応用 学習課題 予習：ムラング（実習：ダコワーズ、マカロン）の製造工程（実習）</p> <p>9 チョコレート① テンパリングの理論 学習課題 予習：チョコレートの種類（スイート、ミルク、ホワイト）を理解しておく</p> <p>10 チョコレート② チョコレートの応用 学習課題 予習：チョコレートのテンパリング温度、ボンボンショコラ・ガナッシュの製造工程（実習）</p> <p>11 凝固剤① ゼラチン、カラギーナンの理論 学習課題 予習：ゼリー、ムース、ババロアの製造工程（実習）</p> <p>12 凝固剤② ペクチンの理論と使用 学習課題 予習：全書P307「果実および果実加工品」 P311「凝固剤・ペクチン」</p> <p>13 砂糖 シロップ、フォンダン、グラス 学習課題 予習：全書P285～287「甘味料 砂糖の種類」</p> <p>14 新素材について 近年開発された素材について 学習課題 復習：実習で製造した製品に対しての素材の利用方法</p> <p>15 最近の洋菓子事情 近年流行っている洋菓子の傾向 学習課題 復習：基本生地、定番製品から、流行素材や時代に合わせたスタイルの菓子類を学ぶ</p>
授業形態	講義
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	<p>①スポンジ生地（共立て法、別立て法）の製法理論を知り、説明できるようになる</p> <p>②パイ生地（フィユタージュ）、シュー生地の製法理論を知り、説明できるようになる</p> <p>③その他の基本生地、クリーム類の製法理論を知り、説明できるようになる</p> <p>④チョコレートの調温（テンパリング）理論、扱い方について知り、説明できるようになる</p> <p>⑤凝固剤（ゼラチン、寒天、カラギーナン、ペクチン）の扱い方を知り、説明できるようになる</p>
教科書・参考書	<p>教科書「製菓衛生師教本」 全国製菓衛生師養成施設協会 編 「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」 日本菓子教育センター</p> <p>参考書「お菓子「こつ」の科学」 河田昌子 著 柴田書店</p>

履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	<ul style="list-style-type: none">・毎授業後、質問を受け付けます。・金曜日放課後対応します。
備考・メッセージ	実習で実践した製法、材料の使用法、和菓子、洋菓子、製パンに関する専門用語の意味を理解しておくこと