

Pâtisserie and Confectionery 洋菓子製造



芸術的な技術を競い合う繊細な3つの課題に挑戦

洋菓子製造の競技では、小麦粉、砂糖、卵、そしてバターや生クリームなどの乳製品を主な材料として、フルーツ、チョコレート、ナッツ類、洋酒などの副材料をそれぞれ組み合わせて加工し、多種多様な洋菓子製品をつくります。課題はピエスモンテ、アントルメショコラ、マジパン細工の3種目を仕様や注意事項にしたがって競う内容で、競技時間は7時間。各種目に合わせた構成・バランス、味覚、美的評価、技術、色彩、指示違反などの採点項目で、制限時間内にどれだけ完成度を高められるかに注目です。

競技について 競技時間：1日／7時間

課題1はテーマに沿った工芸菓子。今年はピエスモンテを「クリスマス」Noël（ノエル）というテーマでつくります。課題2は、シュクセの生地とビスキュイを使用したアントルメショコラを2台。苺、林檎の使用が必須で、味のバランスを考えて他の素材を加味することも可能です。課題3は、マジパン細工。3種類を各3個、1個80g以上100g以内といった細かい設定もあるなかで、表情やしぐさの変化を出していきます。

競技職種と生活との関わり

ショートケーキやシュークリームなどの生菓子、マドレーヌやタルトなどの半生菓子、クッキーのような焼き菓子、食品売り場でも販売されているチョコレートやキャラメル、アイスクリームなど、洋菓子は日常生活に欠かせないものとなりました。また、洋菓子は結婚式などのお祝い事で利用されることも多いのも特徴です。食生活の洋風化とともに、お菓子の需要も洋風化が進んでいます。洋菓子製造への需要はますます高まりを見せています。

前回大会金メダリストからメッセージ！

しんどいこともあると思いますが、全力でやり切ることが大事だと思います。結果がどうあれ、全力で走りきってください！



瀧川 愛海さん
(学)古沢学園 広島製菓専門学校



2022年大会 金賞作品



ホイッパー



パレット
ナイフ



見た目も味も。 独創性やバランスなど 洋菓子の深い知識が必要

1つ目の課題・ピエスモンテでは、芸術的な感性と高度な技能が要求されます。2つ目の課題・アントルメショコラでは味覚審査もあり、見た目に加え、素材の組み合わせによる美味や触感のバランスにも細心の注意が必要です。3つ目の課題・マジパン細工では色彩などの独創性も評価対象です。食生活の洋風化により、洋菓子の需要が高まっている今、洋菓子の文化や知識を掘り下げ、技術・技能を磨くことが求められています。

中村 勇主査

一般社団法人日本洋菓子協会連合会

