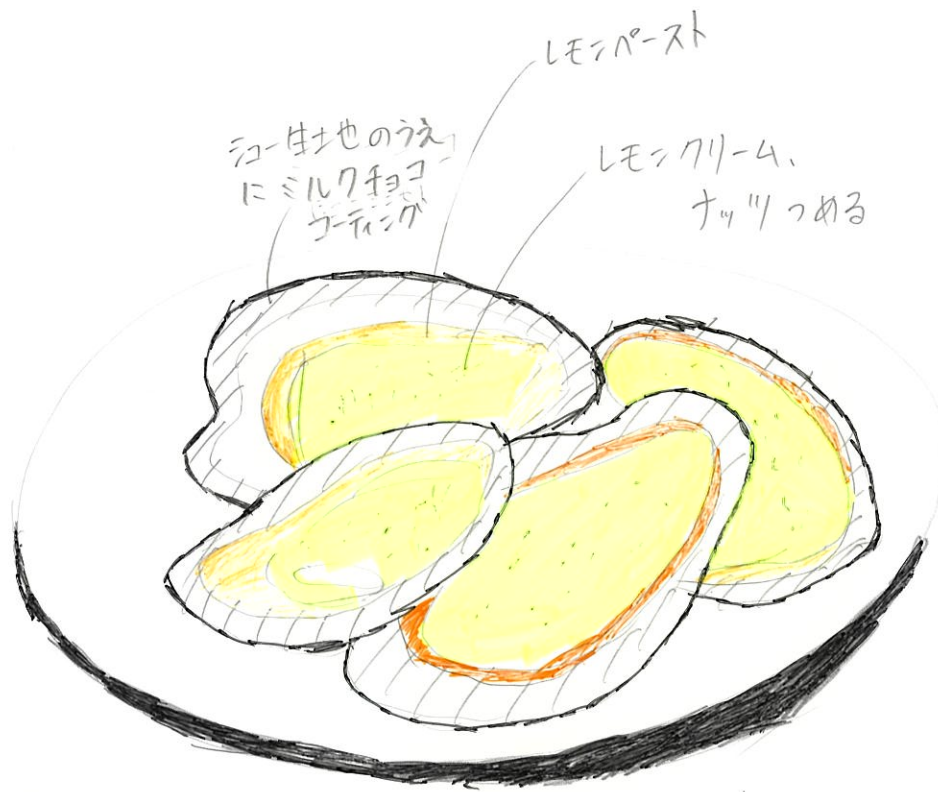


●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

179

牡蠣屋のチョコレート (生地はシュークリームみたいな感じ)



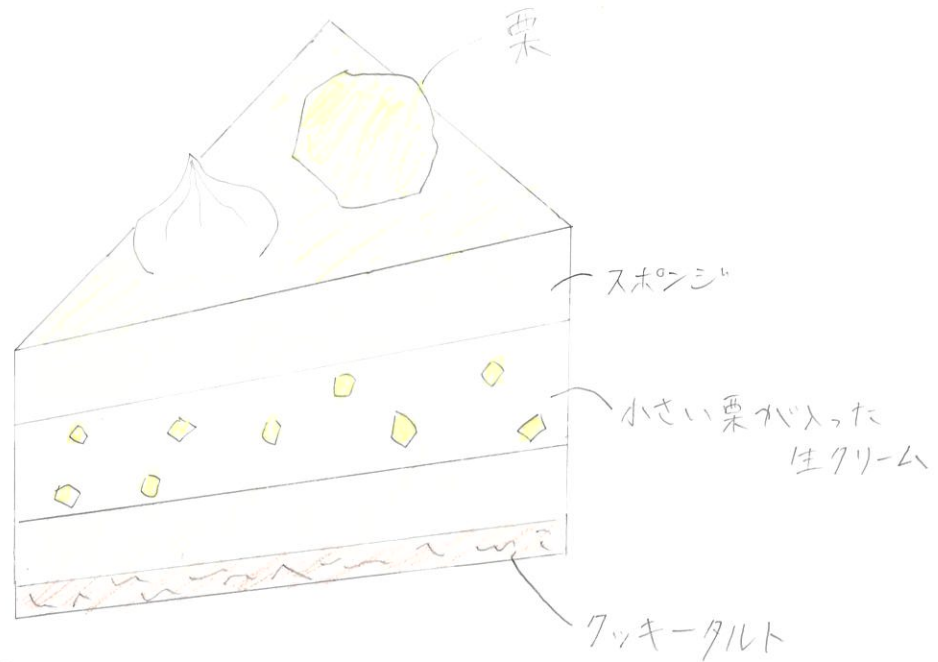
※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

広島では牡蠣屋も有名なので、牡蠣屋の形をしたチョコレートを作り、中にはレモンクリームやナッツを詰める。ユニークだが、見た目はかみいらしく、味わいはリッチな一品になる。

レモンペーストも
-レモンクリーム(レモンの皮のすりおろし、レモン汁、石臼糖、卵黄、バターを使用して作成) 甘ずっぱい感じ!
-チョコレート(ミルクチョコレート)
↓
シュー生地の上につける

当校各々は年々い



※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

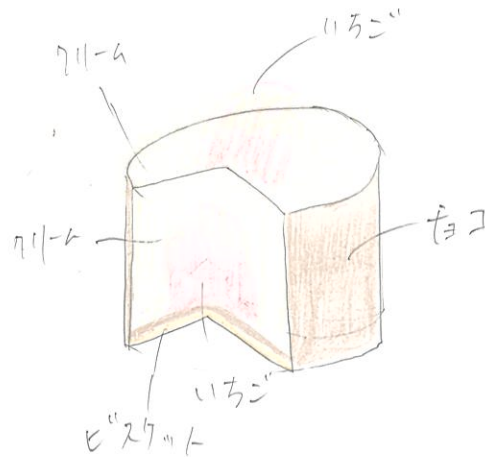
栗を主体に使ったケーキです。

栗の食感とケーキが合うと思います。

ケーキの上に大きい栗を乗せることでインパクトを生むことができる。

●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

181



※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

- ・2月に旬のいちごをイメージしている
- ・カヌレの中と上にはいちごをのせて、周りにはチョコでコーティングしている。

●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

182

エックタルト
～リンゴのコンホートを乗せて～

全体



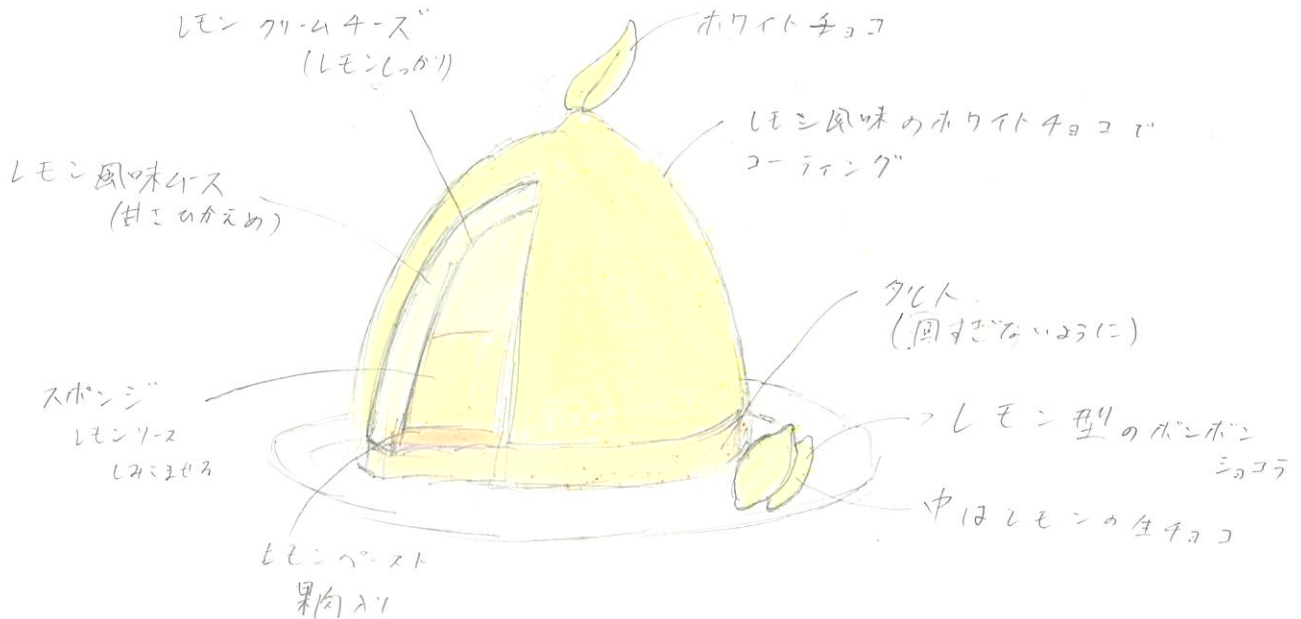
中身



※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

コンホート	タルト	カスタード	コンホートはシナモンとか
リンゴ 1個	シュガーバター 80g	グラニュー糖 40g	を入れてもいいかもです。
水 100cc	強力粉 100g	薄力粉 15g	色とりどりミントをマゼ
グラニュー糖 50g	卵黄 2個	卵 1個	くたさい(自宅に合った)
レモン汁 小じい		牛乳 150cc	
		バニラエッセンス 少々	



※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

ホワイトチョコ、スポンジ、レモンクリームチーズ、タルト、レモンソース(酸味おかしめ)ケーキ

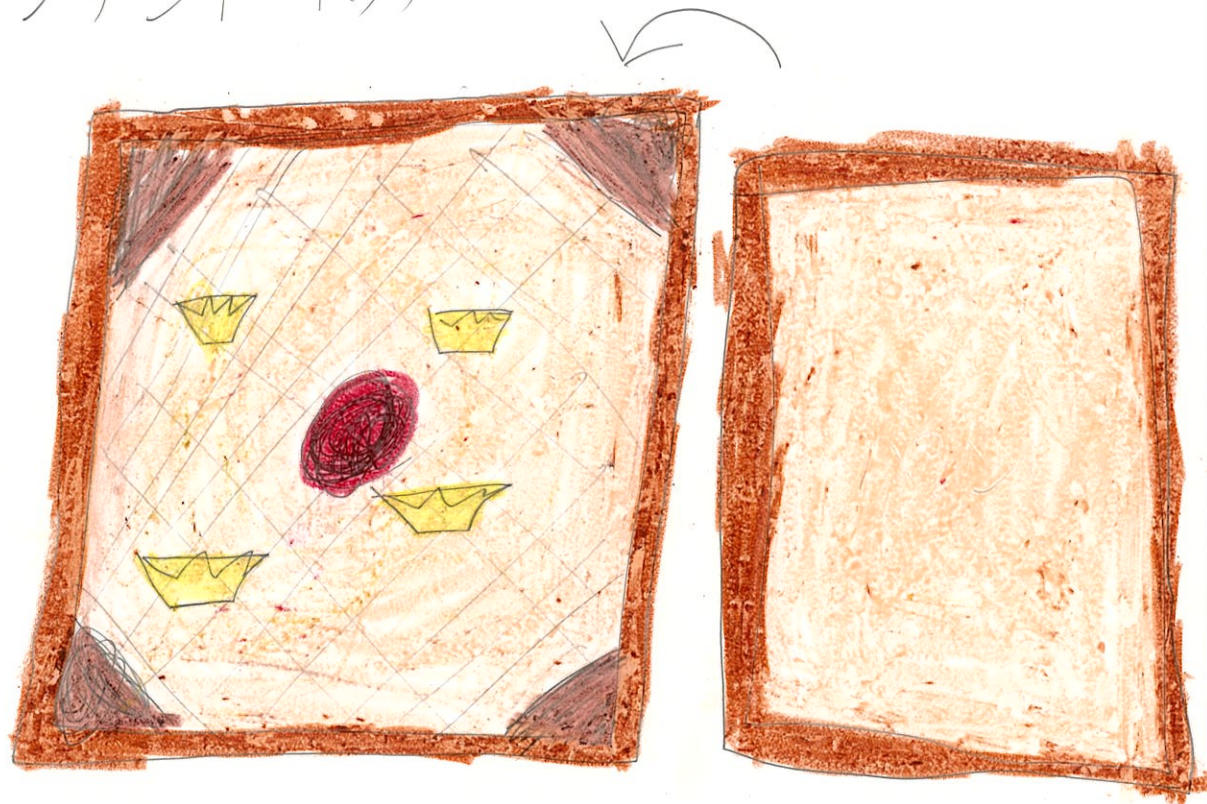
レモンを半分に切ったような形

甘すぎず、甘いものが苦手な人でも食べれる

●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

184

パインサンドイッチ



※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

最後になな
めに切る(ほう丁
で)

ツナマヨ



チョコクリーム

はさむ
いちごジャム

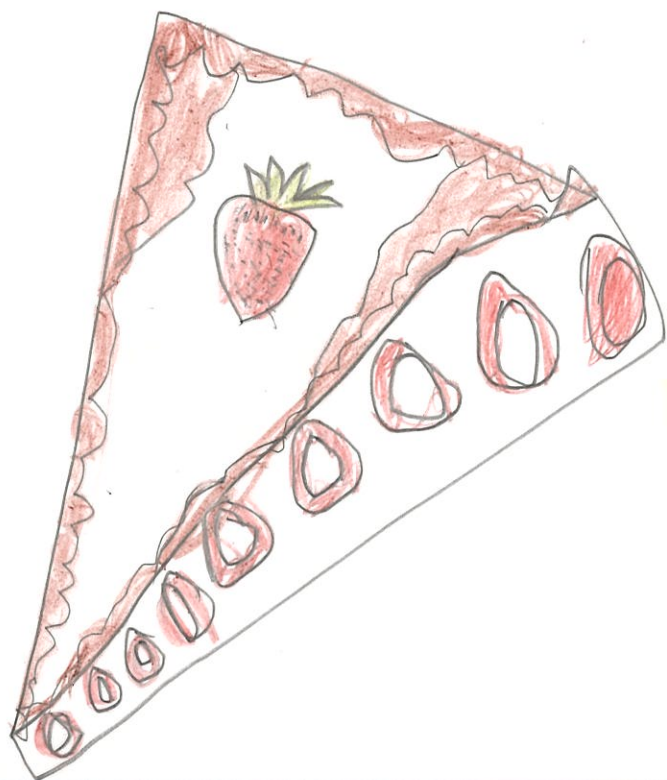


切る

パナッフル(ふく数)

食パン

チョコケーキ



※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

