

チーム名	フリガナ	オイモブレイブ
		お芋ブレイブ
学校名	フリガナ	ホッカイドウミカサコウトウガッコウ
		北海道三笠高等学校

作品名	さつまっブルのキャラメルシブースト		
コンセプト	<p>【1+1=無限～土と木から届いた贈り物】</p> <p>さつまいもとりんご。それぞれが異なる時間と環境で育まれた、北海道の自然の恵み。「ひとつずつでも充分においしいものを、あえて重ねる意味は？」—その問いに、このスイーツで答えました。甘み、酸味、香ばしさ、そしてほろ苦さ。すべてが単独で主張しすぎることなく、互いを引き立てながら、一口ごとに印象を変えていきます。ただの“足し算”ではなく、“重なり”によってしか生まれない味わいと奥行き。まるで風景が変わるように、層ごとに広がる風味の物語。無限に広がる素材の優しさと豊かさを最大限に引き出してお届けします。</p>		
使用した北海道産食材と選んだ理由	<p>【さつまいも、りんごジュース、乳製品】</p> <p>さつまいもとりんごジュースは三笠産の物を使用しています。今、注目されているさつまいもは、紅はるかという品種を使い、強い甘みとねっとりとした食感が特徴です。ケーキに使うことで、砂糖に頼らずとも満足感のある甘さとしっとりとした口当たりが生まれると考えました。そこに加えたのが、三笠産のりんごジュース。きたがみという品種で酸味と甘味のバランスが良く、さつまいもの甘さを引き立て、全体に奥行きを持たせています。この組み合わせは、さつまいもの甘みを主役としながら、りんごジュースがじゃがバターの“塩辛のような役割”として引き締め役を担う構成です。素材同士が対等に主張するのではなく、片方がもう一方を引き立てることでバランスをよくしています。</p>		
調理のポイントと工夫したこと	<p>さつまいもは1時間ダッチオーブンでじっくり加熱して本来の甘さを引き立て、スイートポテトにする際にはあえて砂糖を入れずにさつまいもだけの甘さで作りました。</p> <p>りんごソースはフォークを入れた時にとろりと垂れてくるようにすることで味の繋がりを意識しました。シブーストは優しい口溶けを作るため、ゼラチンの量を最小限に抑え、柔らかくしました。</p>		
材料費原価(1個あたり)	147円	調理時間	合計 2時間 25分



■レシピ

※行が不足する場合は、適宜増やすか、添付資料を追加してください。 ※工程ごとにかかる時間を明記ください

使用材料名	分量(8個分)	作り方	目安の調理時間
《パート・シュクレ》 バター(道産) 粉糖 卵黄 薄力粉(道産) アーモンドプードル 油	47g 26g 13g 49g 13g 0.8g	《パート・シュクレ》 1.柔らかくしたバターをボウルに入れ粉糖を加えてホイッパーで良く混ぜ合わせる。 2.1に卵黄を加えて混ぜて、十分に乳化させる。 3.ふるい合わせた薄力粉とアーモンドプードルを加えてカードで混ぜ合わせ、生地をまとめる。 4.ラップに包んで冷蔵庫で10分休ませる。 5.3mmの厚さに伸ばして油を塗ったタルト型に敷き込み、タルトストーンを乗せて20分焼成する。	50分
《アーモンド・カラメリゼ》 水 グラニュー糖(道産) アーモンド 水 グラニュー糖(道産) アーモンド	6g 17g 24g 3g 9g 8g	《アーモンド・カラメリゼ》 1.手鍋に水とグラニュー糖を入れ120℃まで煮詰めたら砕いたアーモンドを入れる。 2.そのまま火にかけ、カラメル状になるまで加熱する。 3.カラメル状になったら火を止めて、シルバットに並べて冷やす。 4.半割りしたアーモンドで1から3を繰り返し、飾り用のカラメリゼを作る。	5分
《スイートポテト》 さつまいも(三笠産紅はるか) バター(道産) 牛乳(道産) 生クリーム(道産) 卵黄	400g 20g 15g 15g 20g	《スイートポテト》 1.ダッチオープンに入れたさつまいもを230℃で予熱したオープンに入れ、1時間焼成する。 2.さつまいもに竹串がスッと入るようになったら取り出し、熱いうちに皮を剥く。 3.フードプロセッサーにさつまいもを入れ、ペースト状にする。 4.3に室温に戻しておいたバター、牛乳、生クリームを加えてミキサーで混ぜ合わせる。 5.卵黄を加えて均一になるまで混ぜ合わせる。 6.5を鍋に入れて弱火で温めながら練る。 7.6をボウルに入れ氷水に当てて冷やし、絞り袋に入れて空焼きしたパートシュクレの上に40gずつ絞り入れる。	30分
《りんごのソース》 りんごジュース(三笠産) グラニュー糖(道産) レモン果汁 粉ゼラチン 水(ゼラチン用)	150g 30g 5g 1.5g 6g	《りんごソース》 1.手鍋にりんごジュース、グラニュー糖、レモン果汁を入れ、中火で煮詰める。 2.煮詰めたら、火からおろし、ふやかしておいた粉ゼラチンを加え、溶かす。 3.シリコン型に高さ1.5cmになるように薄く流し入れ、20分間急速冷凍する。	10分
《シブースト》 卵黄 牛乳(道産) グラニュー糖(道産) 薄力粉(道産) 粉ゼラチン 水(ゼラチン用) 卵白 グラニュー糖(道産) 水	60g 120g 30g 15g 6g 24g 90g 98g 30g	《シブースト》 1.手鍋に牛乳を入れて火にかけ、沸騰直前まで温める。 2.ボウルに卵黄を入れ、グラニュー糖と薄力粉を加えて混ぜ合わせる。 3.2に1を注ぎ入れて混ぜ合わせる。 4.3を手鍋に戻して再び火にかけ、アングレースを炊く。 5.ふやかしておいた粉ゼラチンを加えて溶かし、粗熱をとる。 6.別の手鍋にグラニュー糖と水を入れて火にかけ、120℃まで煮詰める。 7.卓上ミキサーで卵白を泡立てながら6のシロップを少しずつ加えていき、イタリアンメレンゲを作る。 8.7の粗熱がとれたら、5に混ぜ合わせる。	20分

<p>《グラサージュキャラメル》 グラニュー糖 水飴 生クリーム(道産) バター(道産) 塩 ナパージュ</p>	<p>9.8を絞り袋に入れ、シリコン型に半分流し入れ、中心に冷やし固めたりんごソースを乗せ、残りの半分を流し入れる。表面を均して30分間急速冷凍する。</p> <p>《グラサージュキャラメル》 40g 1.手鍋にグラニュー糖と水飴を入れて火にかける。 19g 95g 2.1に色がついたら火からおろし、温めて 23g おいた生クリームを加えて混ぜ合わせる。 0.3g 3.2にバターと塩を加えて混ぜ合わせる。 30g 4.3が冷めてからナパージュを入れ、ハンドブレンダーで乳化させ、湯煎で40℃まで温める。 5.シブーストにグラサージュキャラメルをかけ流す。</p>	<p>15分</p>
<p>《飾り》 りんご 塩 水 セルフィーユ</p>	<p>《飾り》 24g 1.りんごを1/4にし、1mm幅にスライスした後、半分にして、塩水につける。 2g 200g 2.グラサージュキャラメルがかかったシブーストをスイートポテトが入ったパートシュクレの上に乗せる。 5g 3.2に飾り用のアーモンドカラメリゼとスライスしたりんご5枚を飾り、左側にセルフィーユを添える。</p>	<p>15分</p>

<p>応募先</p>	<p>〒060-0042札幌市中央区大通西18丁目1-30 道新西ビル3F ハイスクールパティシエロワイヤル 実行委員会事務局 TEL : 011-614-3940 (平日9:30~17:30) 担当: 寺田 (s.terada@doshin-sc.co.jp)</p>
------------	---

■ハイスクールパティシエロワイヤル2025原価表

チーム名：お芋ブレイブ

高校名：北海道三笠高等学校

作品名：さつまっぷルのキャラメルシブースト

※使用量は8個分を記入してください

■応募締切 **2025年8月1日(金)必着** ※メールOK。

牛乳：230円、バター：2,100円、グラニュー糖：250円、薄力粉：200円、全卵：400円、生クリーム：1,900円

料理名	食材名	購入金額	内容量	単位	使用量	単位	原価
パート・シュクレ	バター(道産)	2100円	1000g	g	47g	g	98.70円
	粉糖	756円	2000g	g	26g	g	9.83円
	卵黄	160円	400g	g	13g	g	5.20円
	薄力粉(道産)	200円	1000g	g	49g	g	9.80円
	アーモンドプードル	1520円	1000g	g	13g	g	19.76円
	油	348円	1000g	g	0.8g	g	0.28円
アーモンド・カラメリゼ	グラニュー糖(道産)	250円	1000g	g	17g	g	4.25円
	アーモンド	2050円	1000g	g	24g	g	49.20円
	グラニュー糖(道産)	250円	1000g	g	9g	g	2.25円
	アーモンド	2050円	1000g	g	8g	g	16.40円
スイートポテト	さつまいも(三笠産紅はるか)	350円	1000g	g	400g	g	140.00円
	バター(道産)	2100円	1000g	g	20g	g	42.00円
	牛乳(道産)	230円	1000g	g	15g	g	3.45円
	生クリーム(道産)	1900円	1000g	g	15g	g	28.50円
	卵黄	160円	400g	g	20g	g	8.00円
りんごのソース	リンゴジュース(三笠産)	352円	180g	g	150g	g	293.33円
	グラニュー糖(道産)	250円	1000g	g	30g	g	7.50円
	レモン果汁	388円	450g	g	5g	g	4.31円
	粉ゼラチン	1200円	500g	g	1.5g	g	3.60円
シブースト	全卵	400円	1000g	g	150g	g	60.00円
	牛乳(道産)	230円	1000g	g	120g	g	27.60円
	グラニュー糖(道産)	250円	1000g	g	30g	g	7.50円
	薄力粉	200円	1000g	g	15g	g	3.00円
	粉ゼラチン	1200円	500g	g	6g	g	14.40円
	グラニュー糖(道産)	250円	1000g	g	98g	g	24.50円
グラサージュキャラメル	グラニュー糖(道産)	250円	1000g	g	40g	g	10.00円
	水飴	247円	270g	g	19g	g	17.38円
	生クリーム(道産)	1900円	1000g	g	95g	g	180.50円
	バター(道産)	2100円	1000g	g	23g	g	48.30円
	塩	108円	1000g	g	0.3g	g	0.03円
	ナパージュ	755円	1000g	g	30g	g	22.65円
飾り	りんご	98円	300g	g	24g	g	7.84円
	塩	108円	1000g	g	2g	g	0.22円
	セルフィーユ	158円	40枚	枚	1枚	枚	3.95円

原価合計	1,174.23	円
一人当たりの原価	146.77884	円