

洋菓子のポイント

過去出題数(H25～R5)

1	チョコレート	12 問
2	洋菓子の製法	10 問
3	焼成工程	7 問
3	スポンジ	7 問
5	凝固剤	6 問
5	洋菓子と生地等	6 問
7	シュー生地	5 問
8	バターケーキ	4 問
8	パイ生地	4 問
10	クリーム	3 問
11	ドーナツ	2 問

<チョコレート>

【最重要キーワード】

チョコレートは、湯煎で 45～50℃くらいまで上げた後冷水につけ、27～28℃に温度を下げ、再び 31～32℃に温度を保ちテンパリング操作をする。

ミルクチョコレートとは、カカオの含有量が 21%以上で乳固形分が 14%以上のもの。

ダークチョコレートは、カカオマスが 50%以上で粉乳は入っていない

溶かしたチョコレートをボールに入れ、水にあてて行う水冷法がある

パータ・グラッセは、カカオマスからカカオバターを一部取り除き、植物性油脂と砂糖を加えたものである

チョコレートの溶解温度は、ダーク、ホワイト、ミルクに限らず、28～31℃である。

ホワイトチョコレートは、カカオバターに砂糖や粉乳、レシチン、バニラなどを加えたもの。カカオマスは入っていない。

カカオパウダーは、カカオバターを含んでいる

ガナッシュでチョコレートに加える生クリームは、35℃以上にして混ぜる。

覚えよう！【出た順まとめ】

(テンパリング方法)

★★★★溶かしたチョコレートをボールに入れ、水にあてて行う水冷法がある。冷却するとき、水分が混入しないよう注意する。(R4)(R2)(H29)(H28)(H25)

★★★調温の方法には、3種類(水冷法、タブリール法、フレーク法)がある。(R4)(H30)(H26)

★★★溶かしたチョコレートに、ごく細かく刻んだチョコレートを加えるテンパリングの方法をフレーク法という。最終温度を31～32℃にする。(R4)(R2)(H25)

★★タブリール法は、溶かしたチョコレートの一部を大理石台の上に流しながら温度を下げ適温にする方法。(H31)(H29)

(チョコレート原料)

★★★★カカオバターとは、ココアパウダーを作る際に抜き取った脂肪である。(R4)(H30)(H28)(H26)

★★★ココアパウダーとは、カカオマスからカカオバターを絞ってできたカカオケーキを粉末にしたもので、脂肪分(カカオバター)は残っている。(H31)(H27)(H26)

★★カカオマスは、カカオ豆の外皮や胚芽を取り除き、砕いて潰したものである。(H30)(H27)

★★パータ・グラッセは、カカオマスからカカオバターを一部取り除き、植物性油脂と砂糖を加えたものである。(H31)(H27)

(テンパリング)

★★★★チョコレートは、湯煎で45～50℃くらいまで上げた後冷水につけ、27～28℃に温度を下げ、再び31～32℃に温度を保ちテンパリング操作をする。(R5)(R4)(R2)(H25)

★★★テンパリングの方法が適切でないとブルームが起きる。(R4)(R2)(H25)

★チョコレートの溶解温度は、ダーク、ホワイト、ミルクに限らず、28～31℃である。(H29)

★テンパリング後も、チョコレートを適温に保つことが大切である。(H29)

(チョコレートの分類)

★★★ミルクチョコレートとは、カカオの含有量が21%以上で乳固形分が14%以上のもの。(R4)(H30)(H28)

★★ダークチョコレートは、カカオマスが50%以上で粉乳は入っていない。カカオバターが7～10%程度含まれる。(R4)(H26)

★★ホワイトチョコレートは、カカオバターに砂糖や粉乳、レシチン、バニラなどを加えたものである。カカオマスは入っていない。(H31)(H27)

(ガナッシュ)

★★ガナッシュとは、チョコレートをベースに生クリームと混ぜ合わせたものである。(R2)(H28)

★ガナッシュは、ボンボンショコラのセンターに使われる。(R2)

★ガナッシュは、生クリームの一部または全てを牛乳、洋酒などに置き換えることで、味や風味に変化をつけることができる。(R2)

★ガナッシュのチョコレートに加える生クリームは、35℃以上にして混ぜる。(R2)

解いてみよう！【過去問】

問1

スイートチョコレートのテンパリング(温度調節)に関する記述について、()の中に入れるべき温度の正しい組合せを一つ選べ。(R5-57)

(A)に溶かしたチョコレートを攪拌しながら(B)まで冷却し、再度(C)に昇温させる。

	A	B	C
1	45～50℃	27～28℃	31～32℃
2	40～49℃	30～32℃	33～35℃
3	38～42℃	25～27℃	28～30℃
4	32～35℃	22～25℃	26～28℃

問2

チョコレートのテンパリング(温度調節)に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(R4-59)

- 1 テンパリングの方法が適切でないとブルームが起きる。
- 2 フレーク法は、適温で溶かしたチョコレートを細かく刻んだチョコレート(テンパリング済み)を加えて温度を下げ、最終温度を 31～32℃にする方法である。
- 3 チョコレートは、最初、人肌程度に溶かしてテンパリング操作をする。
- 4 水冷法において、溶かしたチョコレートをボールに入れ水をあてて冷却するとき、水分が混入しないよう注意する。

問 3

チョコレートに関する記述について、正しいものをすべて含む組合せを一つ選べ。(R3-56)

- ア 調温の方法には、3種類(水冷法、タブリール法、フレーク法)がある。
- イ ミルクチョコレートとは、カカオバターに砂糖、粉乳、レシチン、バニラを加えたものである。
- ウ カカオバターとは、ココアパウダーを作る際に抜き取った脂肪である。
- エ ダークチョコレートには、粉乳が28～32%程度含まれる。

- 1 ア、ウ、エ
- 2 ア、イ、ウ
- 3 ア、ウ
- 4 イ、エ

問 4

チョコレートのテンパリング(温度調節)に関する記述について、正しいものを一つ選べ。(R2-56)

- 1 溶かしたチョコレートに、ごく細かく刻んだチョコレートを加えるテンパリングの方法をタブリール法と言う。
- 2 溶かしたチョコレートをボールに入れ、水にあてて行う水冷法がある。
- 3 テンパリングが適切に行われると、ブルームと言う艶が出てよい状態になる。
- 4 人肌程度に溶かして操作をする。

問 5

ガナッシュに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(R2-60)

- 1 ガナッシュとは、チョコレートをベースに生クリームと混ぜ合わせたものである。
- 2 チョコレートに加える生クリームは、風味が壊れるので50℃までの加熱とする。
- 3 ボンボンショコラのセンターに使われる。
- 4 生クリームの一部または全てを牛乳、洋酒などに置き換えることで、味や風味に変化をつけることができる。

問 6

チョコレートに関する記述について、正しいものを一つ選べ。(H31-56)

- 1 ホワイトチョコレートは、カカオマスに砂糖や粉乳などを加えたものである。
- 2 ココアパウダーとは、カカオマスからカカオバターを完全に取り除いて粉末にしたものである。
- 3 チョコレートの調温の仕方のうち、タブリール法は、適温で溶かしたチョコレートに細かく刻んだチョコレートを加えて温度を下げ、最終温度を 31～32℃にする方法である。
- 4 パータ・グラッセは、カカオマスからカカオバターを一部取り除き、植物性油脂と砂糖を加えたものである。

問 7

チョコレートに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(H30-60)

- 1 カカオマスは、カカオ豆の外皮や胚芽を取り除き、砕いて潰したものである。
- 2 ミルクチョコレートとは、カカオバターに砂糖、粉乳、レシチン、バニラなどを加えたものである。
- 3 チョコレートのテンパリング作業の方法には、3種類(水冷法、タブリール法、フレーク法)がある。
- 4 カカオバターは、ココアパウダーを作る際に抜き取った脂肪である。

問 8

テンパリングに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(H29-56)

- 1 水冷法とは、溶かしたチョコレートをボールに入れ、水にあてて冷却する方法である。
- 2 タブリール法とは、溶かしたチョコレートの一部をマーブル台に取り出し、冷却する方法である。
- 3 テンパリング後も、チョコレートを適温に保つことが大切である。
- 4 チョコレートの溶解温度は、ダーク、ホワイト、ミルクに限らず、55℃である。

問 9

チョコレートに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(H28-59)

- 1 ミルクチョコレートとは、カカオバターに砂糖、粉乳、レシチン、バニラなどを加えたものである。
- 2 テンパリングの方法のうち水冷法においては、溶かしたチョコレートをボールに入れ水をあてて冷却するとき、水分が混入しないよう注意する。
- 3 ガナッシュとは、基本的にチョコレートをベースに生クリームとまぜあわせたものである。
- 4 カカオバターとは、ココアパウダーを作る際に抜き取った脂肪である。

問 10

チョコレートに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(H27-56)

- 1 カカオマスとは、カカオ豆の外皮や胚芽を取り除き、砕いてつぶしたものである。
- 2 カカオパウダーとは、カカオマスからカカオバターを3分の2取り除いて粉末にしたものである。
- 3 ホワイトチョコレートは、カカオマスに砂糖、粉乳などを加えたものである。
- 4 パータ・グラッセとは、カカオマスからカカオバターを取り除き、植物性油脂と砂糖を加えたものである。

問 11

チョコレートに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(H26-58)

- 1 チョコレートの調温の方法には、3種類(水冷法、タブリール法、フレーク法)がある。
- 2 カカオバターは、カカオパウダーを作る際に抜き取った脂肪である。
- 3 ダークチョコレートには、カカオバターが7～10%程度含まれる。
- 4 カカオパウダーには、カカオバターは含まれない。

問 12

次のうち、チョコレートのテンパリング(温度調節)について誤っているものはどれか。(H25-58)

- 1 チョコレートは人肌程度に溶かしてテンパリング操作をする。
- 2 テンパリングの方法には水を当てて行なう水冷法がある。
- 3 テンパリングの方法が良くないとブルームが起きる。
- 4 溶かしたチョコレートに、ごく細かく刻んだチョコレートを加えるテンパリングの方法がある。

見直そう！【正答・解説】

問1 正答1

チョコレートは、湯煎で45～50℃くらいまで上げた後冷水につけ、27～28℃に温度を下げ、再び31～32℃に温度を保ちテンパリング操作をする。

問2 正答3

3 チョコレートは、湯煎で45～50℃くらいまで上げた後冷水につけ、27～28℃に温度を下げ、再び31～32℃に温度を保ちテンパリング操作をする。

問3 正答3

イ ミルクチョコレートとは、カカオの含有量が21%以上で乳固形分が14%以上のもの。カカオバターに砂糖、粉乳、レシチン、バニラを加えたのはホワイトチョコレート。一般的なチョコレートは、これらの材料の他にカカオマスを入れる。

エ ダークチョコレートは、カカオマスが50%以上で粉乳は入っていない。

問4 正答2

1 溶かしたチョコレートに、ごく細かく刻んだチョコレートを加えるテンパリングの方法をフレーク法という。タブリール法は、溶かしたチョコレートの一部を大理石台の上に流しながら温度を下げ適温にする方法。

3 テンパリングが適切に行われると、ブルームが発生せず艶が出てよい状態になる。

4 チョコレートは、湯煎で45～50℃くらいまで上げた後冷水につけ、27～28℃に温度を下げ、再び31～32℃に温度を保ちテンパリング操作をする。

問5 正答2

2 チョコレートに加える生クリームは、35℃以上にして混ぜる。チョコレートは、風味が壊れるので50℃までの湯煎とする。

問6 正答4

1 ホワイトチョコレートは、カカオバターに砂糖や粉乳などを加えたものである。カカオマスは入っていない。

2 ココアパウダーとは、カカオマスからカカオバターを絞ってできたカカオケーキを粉末にしたもので、脂肪分(カカオバター)は残っている。

3 チョコレートの調温の仕方のうち、タブリール法は、溶かしたチョコレートの一部を大理石台の上に流しながら温度を下げ適温にする方法。適温で溶かしたチョコレートに細かく刻んだチョコレートを加えて温度を下げ、最終温度を31～32℃にする方法はフレーク法。

問7 正答2

2 ミルクチョコレートとは、カカオの含有量が21%以上で乳固形分が14%以上のもの。カカオバターに砂糖、粉乳、レシチン、バニラを加えたのはホワイトチョコレート。一般的なチョコレートは、これらの材料の他にカカオマスを入れる。

問8 正答4

4 チョコレートの溶解温度は、ダーク、ホワイト、ミルクに限らず、28～31℃である。

問9 正答1

1 ミルクチョコレートとは、カカオの含有量が21%以上で乳固形分が14%以上のもの。カカオバターに砂糖、粉乳、レシチン、バニラを加えたのはホワイトチョコレート。一般的なチョコレートは、これらの材料の他にカカオマスを入れる。

問10 正答3

3 ホワイトチョコレートは、カカオバターに砂糖や粉乳などを加えたものである。カカオマスは入っていない。

問11 正答4

4 カカオパウダーは、カカオバターを含んでいる。

問12 正答1

1 チョコレートは、湯煎で45～50℃くらいまで上げた後冷水につけ、27～28℃に温度を下げ、再び31～32℃に温度を保ちテンパリング操作をする。

<洋菓子の製法>

【最重要キーワード】

バターケーキの仕込工程は、シュガーバター法、フラワーバター法及びオールインミックス法に大別できる。

フレンチドーナツとは、シュー生地をベーキングシート等の上に輪型に絞り、油で揚げたもの

パウンドケーキを焼成するとき、温度が低いと、製品に白い斑点ができることがある

シュー生地を作るときの代表的な製法は、フラワーバター法

カスタードクリームを煮上げる際、沸騰させながら鍋底からゆっくりかき混ぜる。

クッキーは、ショートニング性を利用している

クッキーは小麦粉を加えたら、切るように生地を混ぜ合わせる

ムラング・シュイスは、湯せんにかけて(50℃程度)泡立てる

マカロンは、卵白をしっかり泡立てて生地を作る。

覚えよう！【出た順まとめ】

(クッキー)

- ★★クッキーは、一般的にビスケットより油脂分を多く含む。(H31)(H28)
- ★★クッキーの仕込み形態により、のぼし生地、絞り生地、アイスボックス及び手型ものに大別できる。(H31) (H28)
- ★クッキーは、ショートニング性を利用している。(H26)
- ★クッキーは手作業の場合、常温に戻した油脂を準備することが重要である。(R5)
- ★クッキーは小麦粉を加えたら、切るように生地を混ぜ合わせる。(R5)
- ★アイスボックスで仕込んだ生地は、成形後、よく冷やし固める。(R5)
- ★クッキーは170℃のオーブンで焼成する。(R5)

(バターケーキ・パウンドケーキ)

- ★★バターケーキの仕込工程は、シュガーバター法、フラワーバター法及びオールインミックス法に大別できる。(H31)(H28)
- ★パウンドケーキは、小麦粉、バター、砂糖及び卵を同量ずつ使って作るバターケーキ類である。(H31)
- ★パウンドケーキを焼成するとき、温度が低いと、製品に白い斑点ができることがある。(H31)

(タルト)

- ★★タルトレットとは、タルトを小型にしたものである。(H31)(H28)
- ★タルトの製法は大きく分けてパートを空焼きする方法と、パートにクリーム類を入れた状態で共焼きする方法がある。(H29)

(バヴァロア)

- ★★バヴァロアは、ソースアングレーズをベースにゼラチン及びホイップした生クリームを加え、冷やし固めた菓子である。(H31)(H28)
- ★バヴァロアは、ゼラチンの凝固を利用している(H26)

(プリン)

- ★★カスタード・プリンは、卵の熱凝固を利用して製造する。(H29)(H26)
- ★プディング発祥の地、イギリスにはミンスマートを入れた配合がある。(H28)

(シュー)

- ★シュー生地の小麦粉は、用途に合わせ薄力粉から強力粉まで使用する。(H31)

★シュー生地を作るときの代表的な製法は、フラワーバター法である。(H29)

(メレンゲ)

ムラング・イタリエンヌの製造では、シロップは120℃前後に煮詰める。(R5)

ムラング・シュイスは、湯せんにかけ(50℃程度)泡立てる。(R5)

メレンゲを泡立てるときは、油分や水分を取り除いた清潔な器具を使用する。(R5)

マカロンは、卵白をしっかり泡立てて生地を作る。(R5)

(その他)

★★カスタードクリームを煮上げるとき、沸騰させながら鍋底からゆっくりかき混ぜる。(H31)
(H28)

★フレンチドーナツとは、シュー生地をベーキングシート等の上に輪型に絞り、油で揚げたものである。(H31)

★マカロンは、生地をよく膨らませるため、泡(空気)を潰して気泡を均一にする。(H31)

★ホイップクリーム(クレームシャンティイ)とは、生クリームに8%の砂糖を加え泡立てたものである。(H31)

★パイ生地の製法で、練り込み式をフィユタージュ・ラピドという。(H29)

★発酵生地においてよく使われるイーストは、生き物であるため、温度、湿度などこれを管理コントロールしなければならない。(H28)

★ブリオッシュは、酵母(イースト)の働きを利用している(H26)

解いてみよう！【過去問】

問1

クッキーの製法に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(R5-59)

- 1 手作業の場合、常温に戻した油脂を準備することが重要である。
- 2 小麦粉を加えたら、よくこね合わせる。
- 3 アイスボックスで仕込んだ生地は、成形後、よく冷やし固める。
- 4 170℃のオーブンで焼成する。

問2

メレンゲに関する記述について、誤っているものの組合せを一つ選べ。(R5-60)

- ア ムラング・イタリエンヌの製造では、シロップは120℃前後に煮詰める。
- イ ムラング・シュイスは、冷水にあてて冷やしながらか泡立てる。
- ウ メレンゲを泡立てるときは、油分や水分を取り除いた清潔な器具を使用する。
- エ マカロンは、卵白を泡立てずに生地を作る。

- 1 ア、ウ
- 2 ア、エ
- 3 イ、エ
- 4 ウ、エ

問3

洋菓子の製法に関する記述について、正しいものを一つ選べ。(H31-55)

- 1 カスタードクリームを煮上げるとき、沸騰させると分離するので沸騰直前でとめる。
- 2 パウンドケーキを焼成するとき、温度が低いと、製品に白い斑点ができることがある。
- 3 マカロンは、生地をよく膨らませるため、空気が逃げないように軽く混ぜ合わせる。
- 4 ホイップクリーム(クレームシャンティイ)とは、生クリームのみを泡立てたものである。

問 4

洋菓子に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(H31-58)

- 1 バターケーキの仕込工程は、シュガーバター法、フラワーバター法及び中種法に大別できる。
- 2 クッキーは、一般的にビスケットより油脂分を多く含む。
- 3 タルトレットとは、タルトを小型にしたものである。
- 4 パウンドケーキは、小麦粉、バター、砂糖及び卵を同量ずつ使って作るバターケーキ類である。

問 5

洋菓子に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(H31-59)

- 1 バヴァロアは、ソースアングレーズをベースにゼラチン及びホイップした生クリームを加え、冷やし固めた菓子である。
- 2 クッキーの仕込み形態により、のばし生地、絞り生地、アイスボックス及び手型ものに大別できる。
- 3 フレンチドーナツとは、メレンゲを加えた柔らかい生地を油の中に輪の形に絞り出して揚げたものである。
- 4 シュー生地の小麦粉は、用途に合わせ薄力粉から強力粉まで使用する。

問 6

洋菓子の製法に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(H29-60)

- 1 パイ生地の製法で、練り込み式をフィユタージュ・ラピドという。
- 2 カスタード・プリンは、卵の熱凝固を利用して製造する。
- 3 タルトの製法は大きく分けてパートを空焼きする方法と、パートにクリーム類を入れた状態で共焼きする方法がある。
- 4 シュー生地を作るときの代表的な製法は、シュガーバター法である。

問 7

次の説明について、誤っているものを一つ選べ。(H28-57)

- 1 タルトレットとはタルトを小型にしたものである。
- 2 クッキーは一般的にビスケットより油脂分が多い。
- 3 バターケーキ仕込工程はシュガーバター法、フラワーバター法、タブリール法に大別できる。
- 4 プディング発祥の地、イギリスにはミンスミートを入れた配合がある。

問 8

次の説明について、誤っているものを一つ選べ。(H28-60)

- 1 クッキーの仕込み形態により、のぼし生地、絞り生地、アイスボックス、手型ものに大別できる。
- 2 発酵生地においてよく使われるイーストは、生き物であるため、温度、湿度などこれを管理コントロールしなければならない。
- 3 バヴァロアはソースアングレーズをベースにゼラチン、ホイップした生クリームを加え冷やし固めた菓子である。
- 4 カスタードクリームを煮上げる際、火を入れすぎると卵黄だけ固まり、水分と分離した状態になるので沸騰させない。

問 9

次の組合せについて、誤っているものを一つ選べ。(H26-60)

- | | |
|---------------|-------------|
| 1 カスタード・プディング | 卵の熱凝固 |
| 2 プリオッシュ | 酵母(イースト)の働き |
| 3 バヴァロア | ゼラチンの凝固 |
| 4 クッキー | 小麦粉の粘性 |

見直そう！【正答・解説】

問1 正答2

2 小麦粉を加えたら、切るように生地を混ぜ合わせる。

問2 正答3

イ ムラング・シュイスは、湯せんにかけて(50℃程度)泡立てる。

エ マカロンは、卵白をしっかり泡立てて生地を作る。

問3 正答2

1 カスタードクリームを煮上げるとき、沸騰させながら鍋底からゆっくりかき混ぜる。

3 マカロンは、生地をよく膨らませるため、泡(空気)を潰して気泡を均一にする。

4 ホイップクリーム(クレームシャンティイ)とは、生クリームに8%の砂糖を加え泡立てたものである。

問4 正答1

1 バターケーキの仕込工程は、シュガーバター法、フラワーバター法及びオールインミックス法に大別できる。

問5 正答3

3 フレンチドーナツとは、シュー生地をベーキングシート等の上に輪型に絞り、油で揚げたものである。メレンゲを加えた柔らかい生地を油の中に輪の形に絞り出して揚げたのはメレンゲドーナツ。

問6 正答4

4 シュー生地を作るときの代表的な製法は、フラワーバター法である。

問7 正答3

3 バターケーキ仕込工程はシュガーバター法、フラワーバター法、オールインミックス法に大別できる。

問8 正答4

4 カスタードクリームを煮上げる際、沸騰させながら鍋底からゆっくりかき混ぜる。火を入れすぎると卵黄だけ固まり、水分と分離した状態になるのはカスタードソース。

問9 正答4

4 クッキーは、ショートニング性

<焼成工程>

【最重要キーワード】

スポンジ生地は、160～180℃のオーブンで焼成する。

ロール生地は、上火をきかせ、先に表面に焼き色をつけ、水分の蒸発をおさえる。

バターケーキは、スポンジ生地より比重が大きく、中まで火が通りにくいので、上火を最初から弱めで焼成する

ロール生地は、熱が抜けたら乾燥しないうちにクリームを塗り、巻く。

覚えよう！【出た順まとめ】

(バター生地)

★★★★バター生地は、亀裂や生焼けをさけるため、上火を最初から弱めで焼成する。(H31)
(H30) (H29) (H28) (H26)

★★★バターケーキは、焼成温度が低いと、表面に白い斑点ができる。(R2) (H30) (H26)

★★バター生地は、完全に焼き上がっていないものを焼成中に動かすと、窯落ちする原因となる。(H30) (H26)

★★バター生地は、160～170℃の温度で時間をかけて焼成する。(H30) (H26)

(ロール生地)

★★★★ロール生地は、上火をきかせ表面に焼き色をつけて水分の蒸発をおさえ乾燥に注意する。(R2) (H31) (H28) (H25)

★ロール生地は、下火が強すぎると、底にも焼き色がつき、巻くときにひび割れしやすくなる。(H29)

★ロール生地は、全体に強めの温度で短時間で焼き上げる。(H25)

★ロール生地は、焼成後、鉄板よりすぐにはずす。(H25)

★ロール生地は、熱が抜けたら乾燥しないうちにクリームを塗り、巻く。(H25)

(シュー生地)

★★★シューは、最初下火を強くし、浮き上がりがほぼ止まれば上火を強くする。(R2) (H28)
(H29)

★シュー生地の焼成の基本は、オーブンの温度 200℃で膨らんで焼き色がついたところで、170～180℃に下げて、全体が色つき硬くなるまで焼く。(H31)

(スポンジ生地)

★★スポンジ生地は、160～180℃のオーブンで焼成する。(R2) (H29)

(カスタード・プディング)

★★カスタード・プディングの湯煎焼きは、オーブンの温度 150～160℃が一般的である。
(H31) (H28)

解いてみよう！【過去問】

問 1

焼成工程の方法に関する記述について、正しいものを一つ選べ。(R2-58)

- 1 シューは、最初上火を強くし、下火を弱くする。
- 2 バターケーキは、焼成温度が高いと、表面に白い斑点ができる。
- 3 スポンジ生地は、160～180℃のオーブンで焼成する。
- 4 ロール生地は、下火をきかせ、水分を十分に蒸発させる。

問 2

焼成工程の方法に関する記述について、正しいものを一つ選べ。(H31-60)

- 1 ロール生地は、上火をきかせ、先に表面に焼き色をつけ、水分の蒸発をおさえる。
- 2 カスタード・プディングの湯煎焼きは、オーブンの温度 180～190℃が一般的である。
- 3 バターケーキは、スポンジ生地より比重が小さく、中まで火が通りやすいので、上火を最初から強めで焼成する。
- 4 シュー生地の焼成の基本は、こげやすいのでオーブンの温度 150～160℃で焼き色をつけないようにすることでよく膨らむ。

問 3

バター生地の焼成について、誤っているものを一つ選べ。(H30-58)

- 1 完全に焼き上がっていないものを焼成中に動かすと、窯おちする原因となる。
- 2 160～170℃の温度で時間をかけて焼成する。
- 3 焼成温度が低すぎる場合は、製品に白い斑点が生じることがある。
- 4 生焼けをさけるため、最初から上火を強くして焼成する。

問 4

生地焼成に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(H29-58)

- 1 スポンジ生地は、160～180℃のオーブンで焼成する。
- 2 ロール生地は、下火が強すぎると、底にも焼き色がつき、巻くときにひび割れしやすくなる。
- 3 バター生地は、亀裂を作るため、最初から上火を強くして焼成する。
- 4 シュー生地は、最初下火を強くし、上火の温度を下げる。

問 5

焼成工程の方法について、誤っているものを一つ選べ。(H28-58)

- 1 ロール生地は上火をきかせ、先に表面に焼き色を付け水分の蒸発をおさえる。
- 2 シューは最初下火を強くし、上火を弱くする。
- 3 カスタード・プディングの湯煎焼きはオーブンの温度 150～160℃が一般的である。
- 4 バターケーキはスポンジ生地より比重が小さく、中まで火が通りやすいので上火を最初から強めで焼成する。

問 6

バター生地の焼成について、誤っているものを一つ選べ。(H26-56)

- 1 亀裂を作るため、最初から上火を強くして焼成する。
- 2 160～170℃の温度で時間をかけて焼成する。
- 3 完全に焼き上がっていないものを焼成中に動かすと、窯落ちする原因となる。
- 4 焼成温度が低すぎる場合は、製品に白い斑点が生じることがある。

問 7

次のうち、ロール生地の焼成工程で適切でないものはどれか。(H25-56)

- 1 生地は、全体に強めの温度で短時間で焼き上げる。
- 2 上火をきかせ、先に表面に焼き色をつけ、水分の蒸発をおさえる。
- 3 焼成後、鉄板よりすぐにはずす。
- 4 熱が抜けたら外気に触れさせ、乾燥させる。

見直そう！【正答・解説】

問1 正答3

- 1 シューは、最初下火を強くし、浮き上がりがほぼ止まれば上火を強くする。
- 2 バターケーキは、焼成温度が低いと、表面に白い斑点ができる。
- 4 ロール生地は、上火をきかせ表面に焼き色をつけて水分の蒸発をおさえ乾燥に注意する。

問2 正答1

- 2 カスタード・プディングの湯煎焼きは、オーブンの温度 150～160℃が一般的である。
- 3 バターケーキは、スポンジ生地より比重が大きく、中まで火が通りにくいので、上火を最初から弱めで焼成する。
- 4 シュー生地の焼成の基本は、オーブンの温度 200℃で膨らんで焼き色がついたところで、170～180℃に下げて、全体が色づき硬くなるまで焼く。

問3 正答4

- 4 生焼けをさけるため、上火を最初から弱めで焼成する。

問4 正答3

- 3 バター生地は、亀裂や生焼けをさけるため、上火を最初から弱めで焼成する。

問5 正答4

- 4 バターケーキは、スポンジ生地より比重が大きく、中まで火が通りにくいので、上火を最初から弱めで焼成する。

問6 正答1

- 1 バター生地は、亀裂や生焼けをさけるため、上火を最初から弱めで焼成する。

問7 正答4

- 4 熱が抜けたら乾燥しないうちにクリームを塗り、巻く。

<スポンジ>

【最重要キーワード】

ロール生地は、200℃の温度で、短時間で焼成する。

共立法の仕込工程は、最初に全卵と砂糖をしっかりとすり混ぜる。その後薄力粉、溶かしバターを入れる

スポンジ生地の共立法の製造工程において、泡立ての際に生地を温めるのに適している温度は、37～42℃

ジェノワーズは一般的に溶かしバターを加えて作るスポンジ生地で、共立法で作る

ジェノワーズは、薄力粉をつかい、仕上がりがきめ細かく、しっとりしている。

覚えよう！【出た順まとめ】

(仕込み)

★★★★スポンジ生地は、卵の起泡性を利用して焼成する。卵はしっかりと泡立てる。(R4)

(H30)(H27)(H26)

★スポンジ生地をふっくらと焼き上げるには、グルテンの少ない薄力粉を使用する。(R4)

(共立法)

★★★ジェノワーズは一般的に溶かしバターを加えて作るスポンジ生地で、共立法で作る。

(H30)(H27)(H26)

★★スポンジ生地の共立法の製造工程において、泡立ての際に生地を温めるのに適している温度は、37～42℃(R3)(H25)

★スポンジ生地の共立法の仕込工程は、最初に全卵と砂糖をしっかりとすり混ぜる。その後薄力粉、溶かしバターを入れる。(R4)

★ジェノワーズは、薄力粉をつかい、仕上がりがきめ細かく、しっとりしている。(R5)

(ロール生地の焼成)

★★★ロール生地は、200℃の温度で、短時間で焼成する。(R4)(H30)(H26)

★ロール生地の焼成は上火をきかせ、先に表面に焼き色を付け、水分の蒸発を抑える。(H27)

(ワンステップ法)

★★ワンステップ法で生地を作るときは、ミキサーを用い、乳化剤、起泡剤が必要である。

(H30)(H26)

★全材料をすべて同時に混合して生地を作る方法をワンステップ法という。(H27)

解いてみよう！【過去問】

問1

スポンジに関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。(R5-55)

- ア ジェノワーズは、仕上がりにコクはあるが、しっとり感に欠ける。
- イ ジェノワーズ生地は仕込工程として、バターは溶かして最後に加える。
- ウ ロール生地は生地が薄いので、上火を強くし下天板を入れて焼成する。
- エ 生地に加える小麦粉は、強力粉が適している。

- 1 ア、イ
- 2 ア、ウ
- 3 イ、ウ
- 4 ウ、エ

問2

スポンジの製法に関する記述について、誤っているものの組合せを一つ選べ。(R4-55)

- ア ロール生地は、160℃の温度で、時間をかけて乾燥するように焼成する。
- イ スポンジ生地は、卵の起泡性を利用して焼成する。
- ウ 共立法の仕込工程として、最初にバターと砂糖をしっかりとすり混ぜる。
- エ ふっくらと焼き上げるには、グルテンの少ない薄力粉を使用する。

- 1 ア、ウ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 イ、エ

問 3

スポンジ生地、ロール生地の製造工程において、泡立ての際に生地を温めるのに適している温度として、正しいものを一つ選べ。(R3-58)

- 1 45～50℃
- 2 37～42℃
- 3 30～32℃
- 4 26～29℃

問 4

スポンジ生地、ロール生地の作り方について、誤っているものを一つ選べ。(H30-57)

- 1 スポンジ生地は、卵の起泡性を利用して焼成する。
- 2 ロール生地は、火が通りやすいので 160～180℃で乾燥気味に焼成する。
- 3 ワンステップ法で生地を作るときは、ミキサーを用い、乳化剤、起泡剤が必要である。
- 4 一般的に、溶かしバターを加えて作るスポンジをジェノワーズという。

問 5

スポンジ生地とロール生地に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(H27-59)

- 1 スポンジ生地は卵の気泡性を利用して焼き上げるので、卵はしっかりと泡立てることが大切である。
- 2 ジェノワーズは一般的にバターを加えて作るもので、スポンジ生地といわれ別立法で作る。
- 3 ロール生地の焼成は上火をきかせ、先に表面に焼き色を付け、水分の蒸発を抑える。
- 4 全材料をすべて同時に混合して生地を作る方法をワンステップ法という。

問 6

スポンジ生地の作り方について、誤っているものを一つ選べ。(H26-59)

- 1 ワンステップ法で生地を作るときは、ミキサーを用い、乳化剤、気泡(起泡)剤が必要である。
- 2 一般的に、溶かしバターを加えて作るスポンジをジェノワーズという。
- 3 ロール生地は、火が通りやすいので 160～180℃で乾燥気味に焼成する。
- 4 スポンジ生地は、卵の気泡(起泡)性を利用して焼成する。

問 7

次のうち、スポンジ生地を共立法で作る場合に、生地を温める温度帯として、最も適しているものはどれか。(H25-60)

- 1 27～28℃
- 2 31～32℃
- 3 37～42℃
- 4 45～50℃

見直そう！【正答・解説】

問1 正答3

ア ジェノワーズは、仕上がりがきめ細かく、しっとりしている。

エ 生地に加える小麦粉は、薄力粉が適している。

問2 正答1

ア ロール生地は、200℃の温度で、短時間で焼成する。

ウ 共立法の仕込工程として、最初に全卵と砂糖をしっかりとすり混ぜる。その後薄力粉、溶かしバターを入れる。

問3 正答2

2 スポンジ生地の共立法の製造工程において、泡立ての際に生地を温めるのに適している温度は、37～42℃

問4 正答2

2 ロール生地は、200℃の温度で、短時間で焼成する。

問5 正答2

2 ジェノワーズは一般的に溶かしバターを加えて作るスポンジ生地で、共立法で作る。

問6 正答3

3 ロール生地は、200℃の温度で、短時間で焼成する。

問7 正答3

スポンジ生地の共立法の製造工程において、泡立ての際に生地を温めるのに適している温度は、37～42℃

<凝固剤>

【最重要キーワード】

ペクチンの主成分は、炭水化物である。

ゼラチンの「溶解(水に溶ける)」温度は、50～60℃。

ゼラチンの主成分はたんぱく質。

寒天を材料としたものの凝固には、30～40℃の常温への冷却が必要

カラギーナンは冷凍に適している

覚えよう！【出た順まとめ】

(ペクチン)

- ★★★ペクチンの主成分は、炭水化物である。(R3)(H30)(H26)
- ★ペクチンの融解温度は80～90℃である。(H29)
- ★ペクチンには糖分と酸によってゲル化するものとカルシウムと結合してゲル化するものがある。(H28)

(寒天)

- ★★寒天を材料としたものの凝固には、30～40℃の常温への冷却が必要である。(R3)(H26)
- ★★寒天は融解しにくい、温度変化で離水しやすい。(H30)(H28)
- ★寒天で凝固したものは著しく融けにくい、冷凍には不適である。(H29)

(ゼラチン)

- ★★★★ゼラチンの溶解温度は、50～60℃である。(R3)(H30)(H29)(H26)
- ★ゼラチンの主成分はたんぱく質。(H28)

(カラギーナン)

- ★★カラギーナンの溶解温度は、60～100℃である。(R3)(H28)
- ★★カラギーナンは、寒天と同様、消化されない。(H30)(H26)
- ★カラギーナンの凝固温度は40～60℃である。(H29)
- ★カラギーナンは冷凍に適している(H25)

解いてみよう！【過去問】

問 1

凝固剤に関する記述について、正しいものを一つ選べ。(R3-60)

- 1 寒天を材料としたものの凝固には、10℃以下の冷却が必要である。
- 2 ペクチンの主成分は、炭水化物である。
- 3 ゼラチンの溶解温度は、25～35℃である。
- 4 カラギーナンの溶解温度は、30～40℃である。

問 2

凝固剤に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(H30-59)

- 1 ゼラチンの融解温度は 50～60℃である。
- 2 寒天は融解しにくい、温度変化で離水しやすい。
- 3 ペクチンは、寒天と同様、主成分は炭水化物である。
- 4 カラギーナンは、寒天と同様、消化されない。

問 3

凝固剤に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(H29-59)

- 1 ペクチンの融解温度は 80～90℃である。
- 2 ゼラチンの溶解温度は 20～30℃である。
- 3 カラギーナンの凝固温度は 40～60℃である。
- 4 寒天で凝固したものは著しく融けにくい、冷凍には不適である。

問 4

凝固剤に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(H28-56)

- 1 寒天は融解しにくい、温度変化で離水しやすい。
- 2 ゼラチンはペクチンと同様に主成分は炭水化物である。
- 3 ペクチンには糖分と酸によってゲル化するものとカルシウムと結合してゲル化するものがある。
- 4 カラギーナンの溶解温度は通常は 70℃以上である。

問 5

凝固剤に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(H26-57)

- 1 カラギーナンは、寒天と同様、消化されない。
- 2 寒天を材料としたものの凝固には、10℃以下の冷却が必要である。
- 3 ペクチンは、寒天と同様、主成分は炭水化物である。
- 4 ゼラチンの溶解温度は、50～60℃である。

問 6

次のうち、デザート菓子に用いられる凝固剤で冷凍に最も適しているものはどれか。(H25-57)

- 1 寒天
- 2 ゼラチン
- 3 カラギーナン
- 4 ペクチン

見直そう！【正答・解説】

問1 正答

- 1 寒天を材料としたものの凝固には、30～40℃の常温への冷却が必要である。
- 3 ゼラチンの溶解温度は、50～60℃である。
- 4 カラギーナンの溶解温度は、60～100℃である。

問2 正答1

- 1 ゼラチンの「溶解(水に溶ける)」温度は、50～60℃。融解温度は60℃以上。

問3 正答2

- 2 ゼラチンの溶解温度は、50～60℃。

問4 正答2

- 2 ゼラチンの主成分はたんぱく質。ペクチンの主成分は炭水化物(食物繊維)。

問5 正答2

- 2 寒天を材料としたものの凝固には、30～40℃の常温への冷却が必要である。

問6 正答3

寒天、ゼラチンを冷凍すると水分が離れ、ぼそぼそする。

ペクチンも冷凍保存ができるとする資料もあるが、最も適しているのはカラギーナン。

<洋菓子と生地等>

【最重要キーワード】

ダックワーズは、メレンゲを使ったアーモンド風味の焼き菓子。

ザッハトルテはオーストリアのチョコレートケーキ。スポンジ生地

ポワソン・ダブリルはパイ生地

マドレーヌはフランス

マカロンは、堅果生地

覚えよう！【出た順まとめ】

(洋菓子と生地)

- ★★オペラの生地はビスキュイ・ジョコンド(R2) (H29)
- ★★パリ・ブレストの生地はシュー生地(R2) (H29)
- ★★ガレット・デ・ロワの生地はフィユタージュ生地(R2) (H29)
- ★ザッハトルテの生地はスポンジ生地(R2)
- ★ボワソン・ダブリルの生地はパイ生地(H29)
- ★シュー・ア・ラ・クレームの生地は加熱生地(H25)
- ★パルミエの生地は折り生地(H25)
- ★マカロンの生地は堅果生地(H25)
- ★フロランタンの生地は堅果生地(H25)

(洋菓子分類)

- ★カスタードクリームは、クリーム類の煮上げ生地に分類される。(R2)
- ★サバランは、イースト類による発酵生地に分類される。(R2)
- ★パイ生地などの折り生地は、更に包み込み生地と練り込み生地に分類される。(R2)
- ★ダックワーズは、気泡(起泡)生地類の卵白生地に分類される。(R2)

(洋菓子発祥)

- ★ザッハトルテはウィーンのお菓子(H29)
- ★サントノーレはパリのお菓子(H29)
- ★バウムクーヘンはドイツのお菓子(H29)
- ★マドレーヌはフランスのお菓子(H29)

解いてみよう！【過去問】

問 1

洋菓子の製法による分類に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(R2-55)

- 1 カスタードクリームは、クリーム類の煮上げ生地に分類される。
- 2 サバランは、イースト類による発酵生地に分類される。
- 3 パイ生地などの折り生地は、更に包み込み生地と練り込み生地に分類される。
- 4 ダックワーズは、気泡(起泡)生地類の全卵生地に分類される。

問 2

菓子とそれに使われる生地の組合せで、誤っているものを一つ選べ。(R2-57)

- | | |
|-------------|-------------|
| 1 オペラ | ビスキュイ・ジョコンド |
| 2 パリ・ブレスト | シュー生地 |
| 3 ガレット・デ・ロワ | フィユターージュ生地 |
| 4 ザッハトルテ | サブレ生地 |

問 3

国や地域と代表される(発祥した)菓子の組合せについて、誤っているものを一つ選べ。
(H29-55)

- | | |
|--------|---------|
| 1 ウィーン | ザッハトルテ |
| 2 パリ | サントノーレ |
| 3 ドイツ | バウムクーヘン |
| 4 スペイン | マドレーヌ |

問 4

菓子とそれに使われる生地の組合せについて、誤っているものを一つ選べ。(H29-57)

- | | |
|-------------|-------------|
| 1 ガレット・デ・ロワ | クレーム・ダマンド |
| 2 パリ・ブレスト | シュー生地 |
| 3 ポワソン・ダブリル | サブレ生地 |
| 4 オペラ | ビスキュイ・ジョコンド |

問 5

次のうち、生地から作られる代表的な製品について、誤っているものはどれか。(H25-55)

- | | |
|------------|--------------|
| 1 加熱生地 | シュー・ア・ラ・クレーム |
| 2 折り生地 | パルミエ |
| 3 気泡(起泡)生地 | マカロン |
| 4 堅果生地 | フロランタン |

見直そう！【正答・解説】

問1 正答 4

4 ダックワーズは、メレンゲを使ったアーモンド風味の焼き菓子。気泡(起泡)生地類の卵白生地に分類される。

問2 正答 4

4 ザッハトルテはオーストリアのチョコレートケーキ。スポンジ生地になる。

問3 正答 4

4 マドレーヌはフランス。

問4 正答 3

3 ポワソン・ダブリルはパイ生地

問5 正答 3

3 マカロンは、堅果生地

<バターケーキ>

【最重要キーワード】

バターケーキは、スポンジなどに比べて比重が大きく、火が通りにくいので、160～170℃の温度で時間をかけて焼成する。上火を最初から強くすると十分に生地が浮かず生焼けになりやすい。

アンヴェルセ法は、パイ生地の製法

タブリール法はチョコレートのテンパリング方法

覚えよう！【出た順まとめ】

★★★仕込工程には、シュガーバター法、フラワーバター法、オールインワン法がある。(R3)
(H30)(H25)

★★バターケーキは、スポンジなどに比べて比重が大きく、火が通りにくいので、160～170℃の温度で時間をかけて焼成する。上火を最初から強くすると十分に生地が浮かず生焼けになりやすい。(R4)(R3)

★フルーツを入れる場合は、薄力粉の一部を強力粉に置き換えると、フルーツが沈むのを防ぐことができる。(R3)

★イギリスでは、小麦粉、バター、砂糖、卵を1ポンドずつ使って作ることからパウンドケーキという。(R3)

★焼成温度が低すぎると、砂糖が結晶化し白い斑点が生じることがある(R3)

★アンヴェルセ法は、パイ生地の製法(H30)

★タブリール法はチョコレートのテンパリング方法。(H25)

解いてみよう！【過去問】

問 1

バターケーキの焼成に関する記述について、()の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選べ。(R4-56)

スポンジなどに比べて比重が(A)、火が通りにくいので、(B)の温度で時間をかけて焼成する。(C)を最初から強くすると十分に生地が浮かず生焼けになりやすい。

	A	B	C
1	大きく	160～170℃	上火
2	小さく	190～200℃	上火
3	大きく	190～200℃	下火
4	小さく	160～170℃	下火

問 2

バターケーキの製法に関する記述について、正しいものをすべて含む組合せを一つ選べ。(R3-55)

ア フルーツを入れる場合は、薄力粉の一部を強力粉に置き換えると、フルーツが沈むのを防ぐことができる。

イ 仕込工程には、シュガーバター法、フラワーバター法、オールインワン法がある。

ウ イギリスでは、小麦粉、バター、砂糖、卵を1ポンドずつ使って作ることからパウンドケーキという。

エ 焼成は、高温で短時間で焼き上げる。

- 1 ア、イ、ウ
- 2 イ、ウ
- 3 ア、イ、エ
- 4 ア、ウ、エ

問 3

バターケーキの仕込方法として誤っているものを一つ選べ。(H30-55)

- 1 シュガーバター法
- 2 オールインワン法
- 3 フラワーバター法
- 4 アンヴェルセ法

問 4

次のうち、バター生地での作り方でないものはどれか。(H25-59)

- 1 シュガーバター法
- 2 オールインワン法
- 3 フラワーバター法
- 4 タブリール法

見直そう！【正答・解説】

問1 正答1

スポンジなどに比べて比重が大きく、火が通りにくいので、160～170℃の温度で時間をかけて焼成する。上火を最初から強くすると十分に生地が浮かず生焼けになりやすい。

問2 正答1

エ 焼成は、低温で時間をかけて焼き上げる。

問3 正答4

4 アンヴェルセ法は、パイ生地の製法で、油脂で生地を包み折り込む製法。

問4 正答4

4 タブリール法はチョコレートのテンパリング方法。溶かしたチョコレートを大理石の上に流し混ぜながら温度を下げ、もとのチョコレートに戻して適温にする。短時間で温度を下げるができる。

<シュー生地>

【最重要キーワード】

沸騰した水、塩、バターを火から下ろし温度が冷めないよう小麦粉を一気に加え混ぜる。

シュー生地は焼成生地に分類される

焼成温度が低すぎると、生地が膨らまない。

エクレールの生地は、やや硬めに仕込む。

焼成は最初下火を強くし、上火を弱くする。

覚えよう！【出た順まとめ】

- ★★★焼成は最初下火を強くし、上火を弱くする。(R5)(R4)(H30)(H27)
- ★★★シュー生地の小麦粉は、用途に合わせ薄力粉から強力粉まで使用する。(R4)(H30)(H27)
- ★★★フランスでは、その形がキャベツに似ているところからシュー(フランス語でキャベツ)と呼ばれるようになった。(R3)(H30)(H27)
- ★★エクレールの生地は、やや硬めに仕込む。(R3)(H30)(H27)
- ★★沸騰した水、塩、バターを火から下ろし温度が冷めないよう小麦粉を一気に加え混ぜる。(R4)(R3)
- ★シュー生地は焼成生地。(R4)
- ★焼成温度が低すぎると、生地が膨らまない。生焼けになる。(R3)
- ★シュー生地で卵を加えるときは、常温の卵を使用する。(R5)
- ★シュー生地の油脂と水分は、共に沸騰させる。(R5)
- ★シュー生地の小麦粉は、一度に加える。(R5)

解いてみよう！【過去問】

問1

シュー生地の製法に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(R5-56)

- 1 卵を加えるときは、常温の卵を使用する。
- 2 油脂と水分は、共に沸騰させる。
- 3 小麦粉は、一度に加える。
- 4 焼成は、最初上火を強くし、下火の温度を下げる。

問2

シュー生地に関する記述について、正しいものの組合せを一つ選べ。(R4-57)

- ア 小麦粉を加えるときは、ダマにならないように少しずつ加える。
- イ シュー生地は気泡(起泡)生地に分類される。
- ウ 焼成は最初下火を強くし、上火を弱くする。
- エ シュー生地の小麦粉は、用途に合わせ薄力粉から強力粉まで使用する。

- 1 ア、ウ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 ウ、エ

問3

シュー生地に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(R3-59)

- 1 フランスでは、その形がキャベツに似ているところからシュー(フランス語でキャベツ)と呼ばれるようになった。
- 2 エクレールの生地は、やや硬めに仕込む。
- 3 生地の製造工程において、水、バター、塩を鍋に入れ沸騰したら火からおろし小麦粉を一度に加える。
- 4 焼成温度が低すぎると、砂糖が結晶化し白い斑点が生じることがある。

問 4

シュー生地に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(H30-56)

- 1 シュー生地の小麦粉は、用途に合わせ薄力粉から強力粉まで使用する。
- 2 フランスでは、その形がキャベツに似ているところからシュー(フランス語)と呼ばれるようになった。
- 3 エクレールの生地は、やや柔らかめに仕込む。
- 4 焼成の基本は、最初下火を強くし、浮き上げがほぼ止まれば上火の温度を上げる。

問 5

シュー生地に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(H27-58)

- 1 シュー生地の小麦粉は、用途に合わせ薄力粉から強力粉まで使用する。
- 2 フランスでは、その形がキャベツに似ているところからシュー(フランス語)と呼ばれるようになった。
- 3 焼成の基本は、最初下火を強くし、浮き上げがほぼ止まれば上火の温度を上げる。
- 4 エクレールの生地は、やや柔らかめに仕込む。

見直そう！【正答・解説】

問1 正答4

4 焼成は、最初下火を強くし、上火を弱くする。生地が膨らんだら上火を強くし、下火の温度を下げる。

問2 正答4

ア 沸騰した水、塩、バターを火から下ろし温度が冷めないよう小麦粉を一気に加え混ぜる。ダマにならないよう小麦粉を少しずつ加えるのは、脂分が少ないスポンジ。

イ シュー生地は焼成生地。生地中の水分がオーブンの熱で水蒸気になり膨らむ。気泡(起泡)生地、スポンジ生地、鶏卵の起泡性を利用して膨らませる。

問3 正答4

4 焼成温度が低すぎると、生地が膨らまない。生焼けになる。砂糖が結晶化し白い斑点が生じることがあるのはパウンド(バター)ケーキ。

問4 正答3

3 エクレールの生地は、やや硬めに仕込む。

問5 正答4

4 エクレールの生地は、やや硬めに仕込む。

<パイ生地>

【最重要キーワード】

フランス語でパート・フィユタージュと言い、「フィユ」は「木の葉」、「紙」の意味である。

バターを生地に「練り込んで」作る方法をフィユタージュ・ラピッドという

覚えよう！【出た順まとめ】

★★★フランス語でパート・フィユタージュといい、「フィユ」はフランス語で「木の葉」、「紙」を意味し、小麦粉の生地とバターで木の葉が何枚も重なったような層に作り上げた生地をいう。(R4)(H31)(H28)

★★★「生地でバターを包んで作る」方法をパート・フィユテ・オルディネールという。(R4)(H31)(H28)

★★★「バターを生地に練り込んで作る」方法をフィユタージュ・ラピドという。(R4)(H31)(H28)

★★「バターで生地を包んで作る」方法をパート・フィユテ・アンヴェルセという。(H31)(H28)

★パルミエ、アリユメット・オ・ポンムなどに使われる。(R4)

解いてみよう！【過去問】

問 1

パイ生地に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(R4-58)

- 1 生地でバターを包んで作る方法をパート・フィユテ・オルディネールという。
- 2 フランス語でパート・フィユタージュといい、「フィユ」は「キャベツ」の意味で、葉が何枚も重なったような層につくりあげた生地をいう。
- 3 バターを生地に練り込んで作る方法をフィユタージュ・ラピドという。
- 4 パルミエ、アリユメット・オ・ポンムなどに使われる。

問 2

パイに関する記述について、()の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選べ。(R3-57)

フィユタージュのフィユとは、(A)で木の葉を意味し、小麦粉の生地とバターで木の葉が何枚も重なったような層に作り上げた生地をいう。製法は、大別すると「生地でバターを包む方法」、「バターで生地を包む方法」、「(B)」の 3 種類がある。生地でバターを包む方法をパート・フィユテ・(C)という。

	A	B	C
1	フランス語	練り込み式	ラピット
2	イタリア語	種付式	オルディネール
3	イタリア語	直捏式	ラピット
4	フランス語	練り込み式	オルディネール

問 3

パイ生地に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(H31-57)

- 1 フランス語でパート・フィユタージュといい、「フィユ」は「木の葉」、「紙」の意味である。
- 2 バターを生地に練り込んで作る方法をパート・フィユテ・オルディネールという。
- 3 生地でバターを包む方法がある。
- 4 フィユタージュ・アンヴェルセとはバターで生地を包む方法である。

問 4

パイ生地に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(H28-55)

- 1 生地でバターを包む方法がある。
- 2 バターで生地を包む方法がある。
- 3 バターを生地に練り込んで作る方法をフィユタージュ・アンヴェルセという。
- 4 フランス語でパート・フィユタージュと言い、「フィユ」は「木の葉」、「紙」の意味である。

見直そう！【正答・解説】

問1 正答2

2 フランス語でパート・フィユタージュといい、「フィユ」はフランス語で「木の葉」、「紙」を意味し、小麦粉の生地とバターで木の葉が何枚も重なったような層に作り上げた生地をいう。「キャベツ」の意味で、葉が何枚も重なったような層につくりあげた生地は「シュー」。

問2 正答4

フィユタージュのフィユとは、フランス語で木の葉を意味し、小麦粉の生地とバターで木の葉が何枚も重なったような層に作り上げた生地をいう。製法は、大別すると「生地でバターを包む方法」、「バターで生地を包む方法」、「練り込み式」の3種類がある。生地でバターを包む方法をパート・フィユテ・オルディネールという。

問3 正答2

2 バターで生地を「練り込んで」作る方法をフィユタージュ・ラピッドという。パート・フィユテ・オルディネールは、生地でバターを「包む」方法。

問4 正答3

3 「バターを生地に練り込んで作る方法」をフィユタージュ・ラピッドという。フィユタージュ・アンヴェルセは、「バターで生地を包む方法」。

<クリーム>

【最重要キーワード】

バタークリームの作り方には、ソースアングレーズを使ったものがある。

フォンダン(砂糖+水)を使用したバタークリームはない。

クレーム・ムースリーヌは、味が濃厚でケーキの仕上げ用に適している

覚えよう！【出た順まとめ】

- ★★アングリーズを使用したバタークリームがある(R4)(H27)

- ★イタリアン・メレンゲを使用したバタークリームは、あっさりとした味で、水分が少なく日持ちする。(R5)
- ★ムラングを使用したバタークリームがある(H27)

- ★卵を使用するバタークリームのうち卵白のみを使用するものは、最も淡泊で軽やかさが増える。(R4)

- ★カスタードクリームを使用したバタークリームがある(H27)
- ★カスタードクリームを煮上げる際は、中～強火でしっかり火を入れ粉けを切る。(R4)
- ★クレーム・パティシエール(カスタードクリーム)は、煮上げた後、バットを氷にあて急冷する。(R5)

- ★フォンダン(砂糖+水)を使用したバタークリームはない。(H27)

- ★クレーム・シャンティイ(ホイップクリーム)とは、生クリームと 8%の砂糖を加えて泡立てたもの。(R4)

- ★クレーム・ムースリーヌは、味が濃厚でケーキの仕上げ用に適している(R5)

- ★生クリームを泡立てるときは、少し冷やす(10℃以下)と早く泡立つ。(R5)

解いてみよう！【過去問】

問1

クリームに関する記述について、正しいものを一つ選べ。(R5-58)

- 1 クレーム・ムースリーヌは、味が濃厚でケーキの仕上げ用に適している。
- 2 クレーム・パティシェール(カスタードクリーム)は、煮上げた後、必ず室温で冷ます。
- 3 イタリアン・メレンゲを使用したバタークリームは、あっさりとした味だが、日持ちがよくない。
- 4 生クリームを泡立てるときは、少し温めると早く泡立つ。

問2

クリームに関する記述について、正しいものを一つ選べ。(R4-60)

- 1 カスタードクリームを煮上げる際、火を入れすぎると卵黄だけが固まり、水分と分離した状態になるので、沸騰させない。
- 2 クレーム・シャンティイ(ホイップクリーム)とは、生クリームのみを泡立てたものである。
- 3 バタークリームの作り方には、ソースアングレーズを使ったものがある。
- 4 卵を使用するバタークリームのうち、卵黄のみを使用するものは、最も淡泊で軽く、かさが増える。

問3

バタークリームの作り方について、誤っているものを一つ選べ。(H27-60)

- 1 ムラングを使用する
- 2 カスタードクリームを使用する
- 3 アングレーズを使用する
- 4 フォンダンを使用する

見直そう！【正答・解説】

問1 正答1

- 2 クレーム・パティシエール(カスタードクリーム)は、煮上げた後、バットを氷にあて急冷する。
- 3 イタリアン・メレンゲを使用したバタークリームは、あっさりとした味で、水分が少なく日持ちする。
- 4 生クリームを泡立てるときは、少し冷やす(10℃以下)と早く泡立つ。

問2 正答3

- 1 カスタードクリームを煮上げる際は、中～強火でしっかり火を入れ粉けを切る。強火で一気に温度を上げると卵黄だけが固まり、水分と分離した状態になるのは、カスタードソース。
- 2 クレーム・シャンティイ(ホイップクリーム)とは、生クリームと 8%の砂糖を加えて泡立てたもの。生クリームのみを泡立てたものは、クレーム・フエテ。
- 4 卵を使用するバタークリームのうち卵白のみを使用するものは、最も淡泊で軽やかさが増える。

問3 正答4

- 4 フォンダン(砂糖+水)を使用したバタークリームはない。

<ドーナツ>

【最重要キーワード】

イングリッシュドーナツとは、イーストで発酵させた生地のドーナツである。

フレンチドーナツとは、シュー生地をベーキングシート等の上に輪型に絞り、油で揚げたものである。

覚えよう！【出た順まとめ】

★★フレンチドーナツとは、シュー生地をベーキングシート等の上に輪型に絞り、油で揚げたものである。(R2) (H27)

★★アメリカンドーナツとは、ベーキングパウダーで膨らませた生地のドーナツである。(R2) (H27)

★★ドーナツは油で揚げた菓子で、アメリカを中心に各国で親しまれている。(R2) (H27)

★★イングリッシュドーナツとは、イーストで発酵させた生地のドーナツである。(R2) (H27)

解いてみよう！【過去問】

問 1

ドーナツに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(R2-59)

- 1 イングリッシュドーナツとは、オールインミックス法で作った軽い生地を揚げた柔らかいドーナツである。
- 2 フレンチドーナツとは、シュー生地をベーキングシート等の上に輪型に絞り、油で揚げたものである。
- 3 アメリカンドーナツとは、ベーキングパウダーで膨らませた生地のドーナツである。
- 4 油で揚げた菓子で、アメリカを中心に各国で親しまれている。

問 2

ドーナツに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。(H27-57)

- 1 油で揚げたお菓子で、アメリカを中心に各国で親しまれている。
- 2 アメリカンドーナツとは、ベーキングパウダーで膨らませた生地のドーナツである。
- 3 フレンチドーナツとは、メレンゲ入りの柔らかい生地を油の中に輪の形に絞り出して揚げたものである。
- 4 イングリッシュドーナツとは、イーストで発酵させた生地のドーナツである。

見直そう！【正答・解説】

問1 正答1

1 イングリッシュドーナツとは、イーストで発酵させた生地のだーナツである。

問2 正答3

3 フレンチドーナツとは、シュー生地をベーキングシート等の上に輪型に絞り、油で揚げたものである。メレンゲ入りの柔らかい生地を油の中に輪の形に絞り出して揚げたものはメレンゲドーナツ。