

洋菓子のポイント

過去出題数(H29~R5)

理論

洋菓子用語	7問
器具	5問
洋菓子の分類	3問

実技

スポンジ	5問
フィユタージュ	4問
アントルメ	3問
バターケーキ	3問
タルト	2問
クリーム	2問
チョコレート	2問
メレンゲ	2問
ドーナツ	1問

<理論>

<洋菓子用語>

【最重要キーワード】

フォンセは、型にパイ生地などを敷き込むこと

アンロベは、生地やクリームの周りをチョコレートやマジパンで覆うこと

サブレは、油脂と粉をすりあわせてサラサラした状態にすること

レイエは、斜めにナイフを入れて筋模様をつけること

ナッペは、(全体を覆うように)かける、塗ること

パルフュメは、香りをつけること

ファリネは、小麦粉をまぶす、振りかけること

覚えよう！【出た順まとめ】

- ★アシェは、きざむこと(H30)
- ★アプリコテは、アプリコットジャムを塗ること(R4)
- ★アベセは、麺棒で薄くのぼすこと(R2)
- ★アンフュゼは、煎じること(R3)
- ★アンロベは、生地やクリームの周りをチョコレートやマジパンで覆うこと(R4)
- ★エキュメは、灰汁をとること(R3)

- ★カラメリゼは、砂糖を焦がしてカラメルにすること(R5)
- ★クシェは、生地を絞ること(R3)
- ★クラリフィエは、卵黄と卵白をわけること(H30)
- ★グラッセは、つけがけすること(R1)
- ★コンジュレは、冷凍すること(R2)

- ★サブレは、油脂と粉をすりあわせてサラサラした状態にすること(R3)

- ★タミゼは、ふるう、裏こす(H30)
- ★デセシェは、乾燥させる、余分な水分を飛ばすこと(R5)

- ★ナッペは、(全体を覆うように)かける、塗ること(R1)

- ★パルフェは、香りをつけること(H29)
- ★★ピケは、生地に小さい穴をあけること(R5)(H29)
- ★ファリネは、小麦粉をまぶす、振りかけること(H30)
- ★フエテは、泡立てること(R2)
- ★★フォンセは、型にパイ生地などを敷き込むこと(R5)(H29)
- ★フリールは、揚げること(R4)
- ★ブーレは、バターを塗ること(H29)

- ★マスケは、クリームなどで覆うこと(R4)
- ★マリネは、漬け込むこと(R1)

- ★ラペは、削る、すりおろすこと(R1)
- ★レイエ(rayer)は、斜めにナイフを入れて筋模様をつけること(R2)

解いてみよう！【過去問】

問1 次の洋菓子の用語とその意味の組合せのうち、誤っているものはどれか。(R5-55)

	用語	意味
1	カラメリゼ	砂糖を焦がしてカラメルにする
2	デセシェ	乾燥させる、余分な水分を飛ばす
3	フォンセ	小麦粉をまぶす、振りかける
4	ピケ	生地小さい穴をあける

問2 次の洋菓子の用語とその意味の組合せのうち、誤っているものはどれか。(R4-55)

	用語	意味
1	アプリコテ	アプリコットジャムを塗る
2	フリール	揚げる
3	アンロベ	アーモンドなどを縦に薄く切る
4	マスケ	クリームなどで覆う

問3 次の洋菓子の用語とその意味の組合せのうち、誤っているものはどれか。(R3-55)

	用語	意味
1	エキュメ	灰汁をとる
2	クシェ	生地を絞る
3	アンフュゼ	煎じる
4	サブレ	振りかける

問4 次の洋菓子の用語とその意味の組合せのうち、誤っているものはどれか。(R2-55)

	用語	意味
1	アベセ(abaisser)	麺棒で薄くのばす
2	コンジュレ(congeler)	冷凍する
3	フウェテ(fouetter)	泡立てる
4	レイエ(rayer)	こす

問5 次の洋菓子の用語とその意味の組合せのうち、正しいものはどれか。(R1-56)

	用語	意味
1	グラッセ	漬け込む
2	マリネ	振りかける
3	ナッペ	(全体を覆うように)かける、塗る
4	ラペ	水気をきる

問6 次の洋菓子の用語とその意味の組合せのうち、正しいものはどれか。(H30-56)

	用語	意味
1	アシェ	揚げる
2	クラリフィエ	ふるう、裏こす
3	ファリネ	小麦粉をまぶす、振りかける
4	タミゼ	卵黄と卵白を分ける

問7 次の洋菓子の用語とその意味の組合せのうち、誤っているものはどれか。(H29-56)

	用語	意味
1	ブーレ	バターを塗る
2	フォンセ	パイ生地などを型に敷き込む
3	ピケ	生地小さい穴をあける
4	パルフュメ	つやがけする

見直そう！【正答・解説】

問1 正答3

3 フォンセは、型にパイ生地などを敷き込むこと

問2 正答3

3 アンロベは、生地やクリームの周りをチョコレートやマジパンで覆うこと

問3 正答4

4 サブレは、油脂と粉をすりあわせてサラサラした状態にあする

問4 正答4

4 レイエ(rayer)は、斜めにナイフを入れて筋模様をつける

問5 正答3

1 グラッセは、つけがけする

2 マリネは、漬け込む

4 ラペは、削る、すりおろす

問6 正答3

1 アシェは、きざむこと

2 クラリフィエは、卵黄と卵白をわける

4 タミゼは、ふるう、裏こす

問7 正答4

4 パルフュメは、香りをつける

<器具>

【最重要キーワード】

リバースシーターは、生地バターを折り込むための機器

ゼスターは、オレンジの皮を細く長くむくときに使用する。

ピケローラーは、生地全体に細かい穴を開けるための器具である。

オーブンで白く乾燥焼きをしたい生地(メレンゲ・セックなど)は、80~100℃くらいで、じっくり焼く。

覚えよう！【出た順まとめ】

(器具)

- ★★★スケッパー(ドレッジ、コルネ)は、クリームや生地をすくったり塗り広げるときに使うプラスチック製のカード型のへら(R3)(R2)(H30)
- ★★スパテラ(スパテュール)は、へら(R5)(H30)
- ★★エキモワールは、穴じゃくしの一種(R5)(H30)
- ★★ゼスターは、オレンジの皮を細く長くむくときに使用する。(R3)(H30)
- ★リバースシーターは、生地バターを折り込むための機器(R5)
- ★キャスロールは、鍋(R5)
- ★クグロフ型は、斜めに溝模様のある、円すい型で中心が空洞の型(R3)
- ★パソワールは、こし器(R3)
- ★フエとは、泡立て器(R2)
- ★セルクル型は、底のないリング状の型(R2)

(オーブン)

- ★オーブンは、予熱の際には、オーブン全体が温まってから生地焼成を行う。(R1)
- ★オーブンでロール生地のように薄く焼く生地は、全体に強めの温度で短時間で焼き上げる。(R1)
- ★オーブンで膨張しすぎると上面が割れてしまう生地(スフレなど)は、ダンパーを開けることで急激な膨張を抑えることができる。(R1)
- ★オーブンで白く乾燥焼きをしたい生地(メレンゲ・セックなど)は、80～100℃くらいで、じっくり焼く。(R1)

解いてみよう！【過去問】

問1 次の洋菓子の器具と説明の組合せのうち、正しいものはどれか。(R5-56)

	器具	説明
1	リバースシーター	生地バターを折り込むための機器
2	スパテラ	穴じゃくしの一種
3	エキュモワール	耐熱性のヘラ
4	キャスロール	生地やクリームなどを絞り出す器具

問2 次の洋菓子製造に用いる器具に関する記述のうち、正しいものはどれか。(R3-56)

- 1 ゼスターは、オレンジの皮を細く長くむくときに使用する。
- 2 クグロフ型は、底のない円形の型である。
- 3 パソワールは、逆円錐形で全体に細かい穴が開いている。
- 4 スケッパーは、鍋で加熱してかき混ぜるときに使用する。

問3 次の洋菓子製造に用いる器具に関する記述のうち、正しいものはどれか。(R2-56)

- 1 フエとは、生地バターを折り込むための機器である。
- 2 セルクル型は、リング状で、底の部分が丸みを帯びている。
- 3 ピケローラーは、生地全体に細かい穴を開けるための器具である。
- 4 スケッパーは、鍋で加熱してかき混ぜるときに使用する。

問4 次のオーブンの使い方に関する記述のうち、誤っているものはどれか。(R1-58)

- 1 予熱の際には、オーブン全体が温まってから生地焼成を行う。
- 2 白く乾燥焼きをしたい生地(メレンゲ・セックなど)は、160～180℃くらいで、じっくり焼く。
- 3 ロール生地のように薄く焼く生地は、全体に強めの温度で短時間で焼き上げる。
- 4 膨張しすぎると上面が割れてしまう生地(スフレなど)は、ダンパーを開けることで急激な膨張を抑えることができる。

問5 次の洋菓子製造に用いる器具に関する記述のうち、正しいものはどれか。(H30-57)

- 1 スパテュールとは、パイやパンの生地を作る際、バターを切ったり生地を混ぜ合わせたりするときなどに使用する。
- 2 ドレヅジとは、生地の混ぜ合わせや取り出し、裏ごし、鍋で加熱する際のかき混ぜなどに使用するへらで、用途は広い。
- 3 エキュモワールとは、生地やクリームなどを絞り出すための器具である。
- 4 ゼスターとは、果物の皮を削ったり、オレンジやレモンなどの皮を細く長くむいたりする器具である。

見直そう！【正答・解説】

問1 正答1

- 2 スパテラは、へら
- 3 エキュモワールは、穴じゃくしの一種
- 4 キャスロールは、鍋

問2 正答1

- 2 クグロフ型は、斜めに溝模様のある、円すい型で中心が空洞の型。
- 3 パソワールは、こし器
- 4 スケッパーは、クリームや生地をすくったり塗り広げるときに使うプラスチック製のカード型のへら

問3 正答3

- 1 フェとは、泡立て器
- 2 セルクル型は、底のないリング状の型
- 4 スケッパーは、クリームや生地をすくったり塗り広げるときに使うプラスチック製のカード型のへら

問4 正答2

- 2 白く乾燥焼きをしたい生地(メレンゲ・セックなど)は、80～100℃くらいで、じっくり焼く。

問5 正答4

- 1 スパテュールとは、生地の混ぜ合わせや取り出し、裏ごし、鍋で加熱する際のかき混ぜなどに使用するへらで、用途は広い。
- 2 ドレヅジとは、クリームや生地をすくったり塗り広げるときに使うプラスチック製のカード型のへら(スケッパー・コルネと同じ)
- 3 エキュモワールとは、あくをすくう穴じゃくしの一種

<洋菓子の分類>

【最重要キーワード】

エクレールは、シュー生地

パウンドケーキは、バターケーキ生地

シブスト、アマンディーヌは、タルト・タルトレット類

覚えよう！【出た順まとめ】

★★★エクレール、パリ・ブレストは、シュー類(R4)(R1)(H29)

★パピヨンは、シュー生地(R4)

★オペラは、スポンジ生地(R4)

★ショートケーキは、スポンジ生地(R1)

★シュトレンは、バターケーキ生地(R4)

★パウンドケーキは、バターケーキ生地(R1)

★タフィー、フリュイ・グラッセは、コンフィズリー類(H29)

★オレンジット、ショコラ・ロシェは、コンフィズリー類(H29)

★タルトは、ビスケット生地(R1)

★シブスト、アマンディーヌは、タルト・タルトレット類(H29)

解いてみよう！【過去問】

問1 次の洋菓子の生地とその製品名の組合せのうち、正しいものはどれか。(R4-56)

	生地	製品名
1	シュー生地	エクレール
2	ビスケット生地	パピヨン
3	スポンジ生地	シュトレン
4	パイ生地	オペラ

問2 次の洋菓子の分類についての組合せのうち、誤っているものはどれか。(R1-57)

	生地	製品)
1	スポンジ生地	ショートケーキ
2	シュー生地	パリ・プレスト
3	ビスケット生地	タルト
4	パイ生地	パウンドケーキ

問3 次の洋菓子の分類とその例の組合せのうち、正しいものはどれか。(H29-57)

	分類	例
1	タルト・タルトレット類	シブスト、アマンディーヌ
2	発酵(イースト)菓子類	タフィー、フリュイ・グラッセ
3	デザート(アントルメ)類	エクレール、パリ・プレスト
4	コンフィズリー類	オランジェット、ショコラ・ロシェ

<実技>

< スポンジ >

【最重要キーワード】

パータ・ジェノワーズの製造において、全卵とグラニュー糖を混ぜ合わせる際に加温し、リボン状になるまで泡立てる。

ビスキュイ・ジョコンドの基本配合で、アーモンドと砂糖は、タン・プル・タン(T.P.T:同量)。

ロールケーキは、水分が蒸発しやすいため、通常のスポンジケーキより焼成温度を高め設定し、短時間で焼き上げるとよい。

パータ・ビスキュイは、一般的に油脂が入らず、きめが細かくしっとりとした仕上がりになる。

スポンジケーキが膨らんでいたのに、しぼんだ原因として、生地的气体抜きをしていなかったことが考えられる。

覚えよう！【出た順まとめ】

(ビスキュイ・ジョコンド)

★★ビスキュイ・ジョコンドは、原材料の薄力粉は粉末アーモンドの量に比べて極端に少ない。

(R5)(H30)

★ビスキュイ・ジョコンドの基本配合で、アーモンドと砂糖は、タン・プル・タン(T.P.T:同量)。

(R3)

(ロールケーキ)

★ロールケーキは、生地を均一にのばさないと、巻いたときに左右の太さに違いがでる。(R2)

★ロールケーキは、ブッシュ・ド・ノエルの台に用いられる。(R2)

★ロールケーキは、下火が強すぎると、巻くときにひび割れしやすくなる。(R2)

★ロールケーキは、水分が蒸発しやすいため、通常のスポンジケーキより焼成温度を高め設定し、短時間で焼き上げるとよい。(R2)

(スポンジケーキ)

★スポンジケーキが膨らまず、かたい原因として、生地の温度が低かったことが考えられる。

(H29)

★スポンジケーキの中央が沈んでしまう原因として、焼成が不十分だったことが考えられる。

(H29)

★スポンジケーキがきめが荒く、ぼそぼそしている原因として、生地の温度が高かったことが考えられる。(H29)

★スポンジケーキが膨らんでいたのに、しぼんだ原因として、生地のガス抜きをしていなかったことが考えられる。(H29)

(パータ・ビスキュイ)

★パータ・ビスキュイは、薄力粉と卵を添加する基本生地の一つである。(R5)

★パータ・ビスキュイの製法において、卵黄はしっかりと泡立てる。(H30)

★パータ・ビスキュイは、一般的に油脂が入らず、きめが細かくしっとりとした仕上がりになる。

(H30)

(パータ・ジェノワーズ)

- ★パータ・ジェノワーズの製法において、バターをとかす温度は50℃くらいにする。(H30)
- ★パータ・ジェノワーズの製造において、全卵とグラニュー糖を混ぜ合わせる際に加温し、リボン状になるまで泡立てる。(R5)

(シフォンケーキ)

- ★シフォンケーキは、アメリカのロサンゼルスで考案された、絹のような舌触りのケーキである。(R5)

解いてみよう！【過去問】

問1 次のスポンジ生地に関する記述のうち、正しいものはどれか。(R5-60)

- 1 パータ・ビスキュイは、薄力粉とバターを添加する基本生地の一つである。
- 2 パータ・ジェノワーズの製造において、全卵とグラニュー糖を混ぜ合わせる際に加温し、リボン状になるまで泡立てる。
- 3 ビスキュイ・ジョコンドは、原材料の薄力粉と粉末アーモンドが同量程度である。
- 4 シフォンケーキは、日本で考案された、絹のような舌触りのケーキである。

問2 次のビスキュイ・ジョコンドの基本配合に関する記述のうち、()の中に入る分量として、正しいものはどれか。(R3-60)

(基本配合)

アーモンド粉末	160g
粉糖	()g
薄力粉	20g
強力粉	20g
全卵	4個
卵白	6個
砂糖	30g
バター	35g

- 1 300
- 2 150
- 3 50
- 4 10

問3 次のロールケーキに関する記述のうち、誤っているものはどれか。(R2-59)

- 1 水分が蒸発しやすいため、通常のスポンジケーキより焼成温度を低めに設定し、長時間で焼き上げるとよい。
- 2 生地を均一にのばさないと、巻いたときに左右の太さに違いがでる。
- 3 ブッシュ・ド・ノエルの台に用いられる。
- 4 下火が強すぎると、巻くときにひび割れしやすくなる。

問4 次のスポンジケーキ生地に関する記述のうち、誤っているものはどれか。(H30-58)

- 1 パータ・ビスキュイは、一般的に油脂が入るので、しっとりとした仕上がりになる。
- 2 パータ・ビスキュイの製法において、卵黄はしっかりと泡立てる。
- 3 パータ・ジェノワーズの製法において、バターをとかず温度は50℃くらいにする。
- 4 ビスキュイ・ジョコンドは、薄力粉の量が極端に少なく、代わりにアーモンドパウダーの分量が多い生地である。

問5 次のスポンジケーキ類の焼成後における失敗とその原因の組合せのうち、誤っているものはどれか。(H29-58)

	失敗	原因
1	膨らまず、かたい	生地の温度が低かった
2	中央が沈んでしまう	焼成が不十分
3	膨らんでいたのに、しぼんだ	卵の分量が少なすぎた
4	きめがあらく、ぼそぼそしている	生地の温度が高かった

見直そう！【正答・解説】

問1 正答2

- 1 パータ・ビスキュイは、薄力粉と卵を添加する基本生地の一つである。
- 3 ビスキュイ・ジョコンドは、原材料の薄力粉は粉末アーモンドの量に比べて極端に少ない。アーモンド:薄力粉=4:1程度。
- 4 シフォンケーキは、アメリカのロサンゼルスで考案された、絹のような舌触りのケーキである。

問2 正答2

アーモンドと砂糖は、タン・プル・タン(T.P.T:同量)。

問3 正答1

- 1 水分が蒸発しやすいため、通常のスポンジケーキより焼成温度を高めを設定し、短時間で焼き上げるとよい。

問4 正答1

- 1 パータ・ビスキュイは、一般的に油脂が入らず、きめが細かくしっとりとした仕上がりになる。

問5 正答3

- 3 膨らんでいたのに、しぼんだ 生地ของガス抜きをしていなかった

<フィユタージュ>

【最重要キーワード】

フィユタージュ・ノルマルは、生地でバターを包む方法で、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である。(R5)

仕込み作業中にバターがとけて生地の中に入り込むと、焼成時にうまく層ができないため、生地温度が上がりそうな時は、冷蔵庫で休ませるとよい。(R4)

折り込みパイ生地(パート・フィユテ・オルディネール)の基本配合で、粉:バター=1:1
(R2)

フィユタージュ・アンヴェルセは、油脂でデトランプを包んで折りたたむ。逆製法とも呼ぶ。(H30)

覚えよう！【出た順まとめ】

(フィユタージュ・ラピッド)

- ★★ラピッド式は、折り込みと折り込みの間に休ませる時間が少なくて済むため、短時間で仕上げられるが、層にばらつきがでる。(R5)(H30)
- ★フィユタージュ・ラピッドは、デトランプに油脂を練り込むので練り込み式と呼ばれる。(H30)

(フィユタージュ・オルディネール)

- ★★デトランプで油脂を包み折り畳む方法は、パート・フィユテ・オルディネールを作る一般的な製法で、折り込み式、ドイツ式仕込み法ともいう。(R4)(H30)
- ★フィユタージュ・ノルマルは、生地でバターを包む方法(R5)

(フィユタージュ・アンヴェルセ)

- ★★フィユタージュ・アンヴェルセは、油脂でデトランプを包んで折りたたむ。逆製法とも呼ぶ。(R5)(H30)

(製法)

- ★生地の折り方には、三つ折りと四つ折りがあり、三つ折りは生地の安定性が高く、四つ折りは焼成時生地の浮き上がりが良い。(R5)
- ★ミルフィユは、3枚のパイ生地の上にクリームをはさみ、表面に粉砂糖がまぶされたもの、あるいは糖衣がけされているものが基本とされている。(R5)
- ★仕込み作業中にバターがとけて生地の中に入り込むと、焼成時にうまく層ができないため、生地温度が上がりそうな時は、冷蔵庫で休ませるとよい。(R4)
- ★折り畳み作業は生地をしっかりと折りたたみ結着させ、デトランプとバターの上に空気が入らないようにする。(R4)
- ★焼成温度が低いと、バターが流れ出て、生地を浮き上がらせる力が弱くなる。(R4)
- ★折り込みパイ生地(パート・フィユテ・オルディネール)の基本配合は、粉:バター=1:1(R2)
- ★小麦粉、バター、食塩、水が基本材料であり、酢やワインを小麦粉の2~5%程度用いる場合もある。(H30)

解いてみよう！【過去問】

問1 次のフィユタージュに関する記述のうち、誤っているものはどれか。(R5-57)

- 1 ミルフィユは、3枚のパイ生地間にクリームをはさみ、表面に粉砂糖がまぶされたもの、あるいは糖衣がけされているものが基本とされている。
- 2 生地の折り方には、三つ折りと四つ折りがあり、三つ折りは生地の安定性が高く、四つ折りは焼成時生地の浮き上がりが良い。
- 3 ラピッド式は、折り込みと折り込みの間に休ませる時間が少なくて済むため、短時間で仕上げられる。
- 4 フィユタージュ・ノルマルは、バターで生地を包む方法で、フィユタージュ・アンヴェルセは、生地でバターを包む方法である。

問2 次のフィユタージュ生地に関する記述のうち、正しいものはどれか。(R4-60)

- 1 油脂でデトランプを包み折り畳む方法は、パート・フィユテ・オルディネールを作る一般的な製法で、折り込み式、ドイツ式仕込み法ともいう。
- 2 仕込み作業中にバターがとけて生地の中に入り込むと、焼成時にうまく層ができないため、生地温度が上がりそうな時は、冷蔵庫で休ませるとよい。
- 3 折り畳み作業は生地を軽く折りたたむ程度にし、デトランプとバターの間に空気が入るようにする。
- 4 焼成温度が高くと、バターが流れ出て、生地を浮き上がらせる力が弱くなる。

問3 次の折り込みパイ生地(パート・フィユテ・オルディネール)の基本配合に関する記述のうち、()の中に入る分量として、正しいものはどれか。(R2-60)

(基本配合)

強力粉	250g
薄力粉	250g
無塩(低水分)バター	()g
塩	10g
水	250g

- 1 500
- 2 250
- 3 100
- 4 10

問4 次のフィユタージュ生地に関する記述のうち、誤っているものはどれか。(H30-60)

- 1 小麦粉、バター、食塩、水が基本材料であり、酢やワインを小麦粉の2～5%度用いる場合もある。
- 2 パート・フィユテ・オルディネールは、デトランプで油脂を包んで何回か折り畳んで作る。
- 3 フィユタージュ・アンヴェルセは、デトランプに油脂を練り込むので練り込み式と呼ばれる。
- 4 フィユタージュ・ラピッドは、ほかの方法と異なり、1時間程度で仕込みが終了する。短時間でできるが、層にばらつきがでる。

見直そう！【正答・解説】

問1 正答4

4 フィユタージュ・ノルマルは、生地でバターを包む方法で、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である。

問2 正答2

1 デトランプで油脂を包み折り畳む方法は、パート・フィユテ・オルディネールを作る一般的な製法で、折り込み式、ドイツ式仕込み法ともいう。

3 折り畳み作業は生地をしっかり折りたたみ結着させ、デトランプとバターの上に空気が入らないようにする。

4 焼成温度が低いと、バターが流れ出て、生地を浮き上がらせる力が弱くなる。

問3 正答1

粉:バター=100:100

問4 正答3

3 フィユタージュ・アンヴェルセは、油脂でデトランプを包んで折りたたむ。逆製法とも呼ぶ。デトランプに油脂を練り込むので練り込み式と呼ばれるのは、フィユタージュ・ラピッド。

<アントルメ>

【最重要キーワード】

ムース・オ・フランボワーズでレモン汁とクレーム・ド・フランボワーズを加えて混ぜ合わせる際は、絶えず混ぜながら、とろみがつくまで冷やす。

クレープの元となったのは、ガレットである。

カスタードプディングは、焼成温度が高いと、「す」ができる。

覚えよう！【出た順まとめ】

(ムース・オ・フランボワーズ)

- ★ムース・オ・フランボワーズは、鍋に牛乳、フランボワーズピューレ、グラニュー糖を入れ火にかける。火から下ろして熱いうちに粉ゼラチンを入れてとかす。(R5)
- ★ムース・オ・フランボワーズでレモン汁とクレーム・ド・フランボワーズを加えて混ぜ合わせる際は、絶えず混ぜながら、とろみがつくまで冷やす。(R5)
- ★ムース・オ・フランボワーズは、生クリームの泡立ては6分立て程度にし、少しずつ加え、なじませるように混ぜ合わせる。(R5)
- ★ムース・オ・フランボワーズでムラング・イタリエンヌを加えた後は、泡を潰さないよう手早く混ぜ合わせる。(R5)

(カスタードプディング)

- ★カスタードプディングは、焼成中に湯がなくなるようなら、湯を足す。(R2)
- ★カスタードプディングは、表面が硬くならないように、表面が固まったらアルミホイルをかけておくとよい。(R2)
- ★カスタードプディングは、本来はオーブンで蒸し焼きにするが、蒸し器で蒸してつくることもある。(R2)
- ★カスタードプディングは、焼成温度が高いと、「す」ができる。(R2)

(その他)

- ★ジェラートは、一般のアイスクリームより乳脂肪分が低く、空気含有量が少ない。(R3)
- ★スフレは、泡立てた卵白を他の材料と混ぜ合わせて焼き上げる。(R3)
- ★クレープの元となったのは、ガレットである。(R3)
- ★ムースは、バヴァロワよりも軽い食感になる。(R3)

解いてみよう！【過去問】

問1 次のムース・オ・フランボワーズに関する記述のうち、正しいものはどれか。(R5-59)

- 1 鍋に牛乳、フランボワーズピューレ、グラニュー糖、粉ゼラチンを同時に入れて火にかける。
- 2 レモン汁とクレーム・ド・フランボワーズを加えて混ぜ合わせる際は、絶えず混ぜながら、とろみがつくまで冷やす。
- 3 生クリームの泡立ては8分立て程度にし、一度に加えた後、さっくりと混ぜ合わせる。
- 4 ムラング・イタリエンヌを加えた後は、泡が残らないようゆっくりと時間をかけて混ぜ合わせる。

問2 次のアントルメ類に関する記述のうち、正しいものはどれか。(R3-58)

- 1 ジェラートは、一般のアイスクリームより乳脂肪分が多く、空気含有量が多い。
- 2 スフレは、泡立てた生クリームを他の材料と混ぜ合わせて焼き上げる。
- 3 クレープの元となったのは、ガレットである。
- 4 バヴァロワは、ムースよりも軽い食感になる。

問3 次のカスタードプディングに関する記述のうち、誤っているものはどれか。(R2-57)

- 1 焼成中に湯がなくなるようなら、湯を足す。
- 2 焼成温度が低いと、「す」ができる。
- 3 表面が硬くならないように、表面が固まったらアルミホイルをかけておくとよい。
- 4 本来はオーブンで蒸し焼きにするが、蒸し器で蒸してつくることもある。

見直そう！【正答・解説】

問1 正答2

- 1 鍋に牛乳、フランボワーズピューレ、グラニュー糖を入れ火にかける。火から下ろして熱いうちに粉ゼラチンを入れてとかす。
- 3 生クリームの泡立ては6分立て程度にし、少しずつ加え、なじませるように混ぜ合わせる。
- 4 ムラング・イタリエンヌを加えた後は、泡を潰さないよう手早く混ぜ合わせる。

問2 正答3

- 1 ジェラートは、一般のアイスクリームより乳脂肪分が低く、空気含有量が少ない。
- 2 スフレは、泡立てた卵白を他の材料と混ぜ合わせて焼き上げる。
- 4 ムースは、バヴァロワよりも軽い食感になる。

問3 正答2

- 2 焼成温度が高いと、「す」ができる。

<バターケーキ>

【最重要キーワード】

ザッハートルテのコーティング用のアプリコットジャムはしっかり煮詰めておくが、サンド用は煮詰めない。

フルーツケーキは、密封すると長期保存が可能。

フィナンシェとは、フランス語で金融家、金持ちという意味で、形が金塊に似ていたことからこの名が付いたといわれる。

覚えよう！【出た順まとめ】

(ザッハートルテ)

- ★ザッハートルテは、オーストリアの代表的な菓子で、オーストリアの菓子工業会で材料の配合や定義を定めている。(R4)
- ★ザッハートルテは、作業前に卵とバターは常温に戻しておく。(R4)
- ★ザッハートルテのショコラグラズールは、ジャムをサンドしカバーリングしたザッハーマッセ生地一気に流しかけ、パレットナイフで均一の厚さに整える。(R4)
- ★ザッハートルテのコーティング用のアプリコットジャムはしっかり煮詰めておくが、サンド用は煮詰めない。(R4)

(フルーツケーキ)

- ★フルーツケーキは、密封すると長期保存が可能。(R2)
- ★フルーツケーキでレーズンなどを混ぜる際、混ぜすぎると、硬い焼き上がりになる。(R2)
- ★フルーツケーキのレーズンなどは表面に薄力粉をまぶすことで、焼いたときに底に沈むのを防ぐことができる。(R2)
- ★フルーツケーキは、パウンドケーキ生地と同じ温度、時間で焼き上げる。(R2)

(その他)

- ★シュガーバター法は、クリーム状になったバターに、砂糖を混ぜて十分にホイップしてから、他の材料を加える。(H29)
- ★バターケーキ類は、バターをたっぷりに加えた油脂分の多いケーキで、しっとりしていて、日もちがする。(H29)
- ★フィナンシェとは、フランス語で金融家、金持ちという意味で、形が金塊に似ていたことからこの名が付いたといわれる。(H29)
- ★バウムクーヘンは、ドイツ菓子工業会のシンボルマークになっている。(H29)

解いてみよう！【過去問】

問1 次のザッハートルテに関する記述のうち、誤っているものはどれか。(R4-59)

- 1 オーストリアの代表的な菓子で、オーストリアの菓子工業会で材料の配合や定義を定めている。
- 2 サンド用、コーティング用のアプリコットジャムは、しっかり煮詰めておく。
- 3 作業前に卵とバターは常温に戻しておく。
- 4 ショコラグラズールは、ジャムをサンドしカバーリングしたザッハーマッセ生地一気に流しかけ、パレットナイフで均一の厚さに整える。

問2 次のフルーツケーキに関する記述のうち、正しいものはどれか。(R2-58)

- 1 フルーツケーキは、密封しても長期保存できない。
- 2 レーズンなどを混ぜる際、しっかり混ぜれば、柔らかい焼き上がりになる。
- 3 レーズンなどは表面に薄力粉をまぶすことで、焼いたときに底に沈むのを防ぐことができる。
- 4 パウンドケーキ生地よりも、焼成温度を高め設定し、短時間で焼き上げると良い。

問3 次のバターケーキ類に関する記述のうち、正しいものはどれか。(H29-59)

- 1 シュガーバター法(共立法)は、クリーム状になったバターに、砂糖を混ぜて十分にホイップしてから、メレンゲ、卵黄、小麦粉などのその他の材料を加える方法である。
- 2 バターケーキ類は、バターをたっぷり加えた油脂分の多いケーキで、しっとりしていて、日もちがしないケーキが多い。
- 3 フィナンシェとは、フランス語で金融家、金持ちという意味で、形が金塊に似ていたことからこの名が付いたといわれる。
- 4 バウムクーヘンは、オーストリア菓子工業会のシンボルマークになっている。

見直そう！【正答・解説】

問1 正答2

2 コーティング用のアプリコットジャムはしっかり煮詰めておくが、サンド用は煮詰めない。

問2 正答3

1 フルーツケーキは、密封すると長期保存が可能。

2 レーズンなどを混ぜる際、混ぜすぎると、硬い焼き上がりになる。

4 パウンドケーキ生地と同じ温度、時間で焼き上げる。

問3 正答3

1 シュガーバター法は共立法とはいわない。共立法はフラワーバター法。シュガーバター法は、クリーム状になったバターに、砂糖を混ぜて十分にホイップしてから、他の材料を加えるが、フラワーバター法は、バターに小麦をいれ混ぜ、別なボウルに卵と砂糖を泡立てておいたものを数回に分けて混ぜる方法である。

2 バターケーキ類は、バターをたっぷりに加えた油脂分の多いケーキで、しっとりしていて、日もちがする。

4 バウムクーヘンは、ドイツ菓子工業会のシンボルマークになっている。

<タルト類>

【最重要キーワード】

タルト・タタンは、生地をのせて焼き上がったら、型ごと冷蔵庫にいれ十分に冷やす。

パータ・フォンセは、本来は柔らかくしたバターを使用する。

覚えよう！【出た順まとめ】

(タルト・タタン)

- ★タルト・タタンの上部のリンゴは、リンゴに含まれるペクチンと砂糖の作用によって固まるため、ペクチン含有率が高い新鮮なリンゴを使う。(R4)
- ★タルト・タタンのカラメルは、マンケ型に流し入れたら、側面まで行き渡らせ、そのまま冷ます。(R4)
- ★タルト・タタンで、ソテーし粗熱をとったリンゴは、型の中に隙間なく詰め込み、オーブンで焼き、火を通す。(R4)
- ★タルト・タタンは、生地をのせて焼き上がったら、型ごと冷蔵庫にいれ十分に冷やす。型からはずすときは、弱火か湯煎にかけ少しカラメルを溶かしてから外す。(R4)

(生地)

- ★パート・プリゼの製法においては、粉の中に均一にバターを分散させることにより、薄力粉と水分がつながるのを防ぎ、グルテンの形成が阻害される。(H30)
- ★パート・シュクレは、クリーム状にしたバターに砂糖と卵を加えてよく練り込み、それから粉と混ぜ合(H30)
わせる
- ★パート・サブレの製法は、パート・プリゼと同様だが、砂糖、バター、卵の分量が多い。(H30)
- ★パート・フォンセは、本来は柔らかくしたバターを使用する。パート・プリゼは、冷蔵庫から出してすぐの固いバターを使う。(H30)

解いてみよう！【過去問】

問1 次のタルト・タタンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。(R4-57)

- 1 上部のリンゴは、リンゴに含まれるペクチンと砂糖の作用によって固まるため、ペクチン含有率が高い新鮮なリンゴを使う。
- 2 カラメルは、マンケ型に流し入れたら、側面まで行き渡らせ、そのまま冷ます。
- 3 ソテーし粗熱をとったリンゴは、型の中に隙間なく詰め込み、オーブンで焼き、火を通す。
- 4 生地をのせて焼き上がったら、すぐに型から外し冷ます。

問2 次のタルト生地またはタルトレット生地に関する記述のうち、誤っているものはどれか。(H30-59)

- 1 パータ・フォンセは、本来はよく冷やしたバターを使用する。
- 2 パート・プリゼの製法においては、粉の中に均一にバターを分散させることにより、薄力粉と水分がつながるのを防ぎ、グルテンの形成が阻害される。
- 3 パート・シュクレは、クリーム状にしたバターに砂糖と卵を加えてよく練り込み、それから粉と混ぜ合わせる
- 4 パート・サブレの製法は、パート・プリゼと同様だが、砂糖、バター、卵の分量が多い。

見直そう！【正答・解説】

問1 正答4

4 生地をのせて焼き上がったら、型ごと冷蔵庫にいれ十分に冷やす。型からはずすときは、弱火か湯煎にかけ少しカラメルを溶かしてから外す。

問2 正答1

1 パータ・フォンセは、本来は柔らかくしたバターを使用する。パート・プリゼは、冷蔵庫から出してすぐの固いバターを使う。

<クリーム>

【最重要キーワード】

クレーム・シャンティの泡立て工程では、攪拌しすぎると脂肪球が分離し、ボゾボゾな状態になる。

クレーム・シャンティイは、生クリームに砂糖を加え冷やしながら泡立てる。

覚えよう！【出た順まとめ】

★クレーム・パティシェールの炊き上げ工程では、中心部が十分に突沸し、さらさらと流れ落ち、つやがある滑らかな状態になるまで加熱する。(R5)

★クレーム・パティシェールは、卵黄、砂糖、薄力粉やコーンスターチ、牛乳を使用する。(R1)

★クレーム・ダイヤモンドは、タルトなどに使用される焼成が必要なクリームである。(R5)

★クレーム・ダイヤモンドは、アーモンドクリームとも呼ばれ、タルトやパイの生地に敷き詰めて用いることが多い。(R1)

★クレーム・シャンティエの泡立て工程では、攪拌しすぎると脂肪球が分離し、ボゾボゾな状態になる。(R5)

★クレーム・シャンティエは、生クリームに砂糖を加え冷やしながら泡立てる。(R1)

★クリーム類は品質低下のスピードが早いものが多いので、保管や製造の際には衛生面に気を付け、保存期間にも注意しなければならない。(R5)

★イタリアンメレンゲを使用したバタークリームは、ほかのクリームより日持ちがよい。(R1)

解いてみよう！【過去問】

問1 次のクリーム類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。(R5-58)

- 1 クレーム・シャンティエの泡立て工程では、攪拌しすぎると脂肪球同士がくっつき、ねっとりとした状態になる。
- 2 クレーム・パティシエールの炊き上げ工程では、中心部が十分に突沸し、さらさらと流れ落ち、つやがある滑らかな状態になるまで加熱する。
- 3 クレーム・ダイヤモンドは、タルトなどに使用される焼成が必要なクリームである。
- 4 クリーム類は品質低下のスピードが早いものが多いので、保管や製造の際には衛生面に気を付け、保存期間にも注意しなければならない。

問2 次のクリーム類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。(R1-60)

- 1 クレーム・シャンティエは、生クリームに砂糖を加え、温めながら泡立てる。
- 2 クレーム・パティシエールは、卵黄、砂糖、薄力粉やコーンスターチ、牛乳を使用する。
- 3 イタリアンメレンゲを使用したバタークリームは、ほかのクリームより日持ちがよい。
- 4 クレーム・ダイヤモンドは、アーモンドクリームとも呼ばれ、タルトやパイの生地に敷き詰めて用いることが多い。

見直そう!【正答・解説】

問1 正答1

1 クレーム・シャンティの泡立て工程では、攪拌しすぎると脂肪球が分離し、ボゾボゾな状態になる。

問2 正答1

1 クレーム・シャンティは、生クリームに砂糖を加え冷やしながら泡立てる。

<チョコレート>

【最重要キーワード】

テンパリングとは、チョコレートに光沢を与え、滑らかな舌触りと口どけのよいものにする作業である。

パータ・グラッセは、流動性があり、コーティングしやすい。

覚えよう！【出た順まとめ】

★クーヴェルチュールは、料理用のチョコレートであり、テンパリングをする必要がある。(R4)

★クーヴェルチュールの国際規格では、カカオ35%以上、ココアバター31%以上、無脂カカオ2.5%。以上で、ココアバター以外の代用油脂の使用が認められていない。(R1)

★テンパリングとは、チョコレートに光沢を与え、滑らかな舌触りと口どけのよいものにする作業である。(R4)

★ファットブルームは、テンパリングが不十分でカカオバターの中に結晶が残った場合や、保存中チョコレートが溶けてしまった場合に、カカオバターの結晶ができて白く見えること。(R4)

★パータ・グラッセは、流動性があり、コーティングしやすい。(R1)

★ダークチョコレートは、カカオマスに砂糖、乳化剤(レシチン)、香料(バニリン)を加えたもの。乳製品を加え脂肪分が高いのはミルクチョコレート。(R4)

★ミルクチョコレートは、ダークチョコレートに粉乳を加えたものである。(R1)

★ガナッシュ用チョコレートは、ココアバターを含まないので生クリームと混ぜても分離しにくい。(R1)

解いてみよう！【過去問】

問1 次のチョコレート類に関する記述のうち、正しいものはどれか。(R4-58)

- 1 ダークチョコレートは、カカオマスに砂糖、乳化剤(レシチン)、乳製品を加え練り固めたもので、脂肪分が高い。
- 2 クーヴェルテュールは、料理用のチョコレートであり、テンパリングをする必要がない。
- 3 テンパリングとは、チョコレートに光沢を与え、滑らかな舌触りと口どけのよいものにする作業である。
- 4 ファットブルームは、急激な温度変化により、砂糖が表面に付いた結露に吸収され、水分が蒸発したあとに砂糖だけ残り、白い斑点のような模様になる。

問2 次のチョコレート製品に関する記述のうち、正しいものはどれか。(R1-59)

- 1 ガナッシュ用チョコレートは、ココアバターを含むので生クリームと混ぜると分離しやすい。
- 2 パータ・グラッセは、流動性があり、コーティングしやすい。
- 3 クーヴェルテュールの国際規格では、ココアバター以外の代用油脂の使用が認められている。
- 4 ミルクチョコレートは、ダークチョコレートにホワイトチョコレートを加えたものである。

見直そう！【正答・解説】

問1 正答3

- 1 ダークチョコレートは、カカオマスに砂糖、乳化剤(レシチン)、香料(バニリン)を加えたもの。乳製品を加え脂肪分が高いのはミルクチョコレート。
- 2 クーヴェルチュールは、料理用のチョコレートであり、テンパリングをする必要がある。
- 4 ファットブルームは、テンパリングが不十分でカカオバターの中に結晶が残った場合や、保存中チョコレートが溶けてしまった場合に、カカオバターの結晶ができて白く見えること。急激な温度変化により、砂糖が表面に付いた結露に吸収され、水分が蒸発したあとに砂糖だけ残り、白い斑点のような模様になるのはシュガーブルーム。

問2 正答2

- 1 ガナッシュ用チョコレートは、ココアバターを含まないので生クリームと混ぜても分離しにくい。
- 3 クーヴェルチュールの国際規格では、カカオ35%以上、ココアバター31%以上、無脂カカオ2.5%。以上で、ココアバター以外の代用油脂の使用が認められていない。
- 4 ミルクチョコレートは、ダークチョコレートに粉乳を加えたものである。

<メレンゲ>

【最重要キーワード】

マカロン・リスは、絞った生地をすぐに焼かずにしばらく乾かすことで、生地が落ち着き、表面に薄い膜ができ油が浮くことを防ぐ。

マカロン・ド・ナンシーは、表面に細かいひび割れが入った、中身がやわらかい平たいマカロンである。

覚えよう！【出た順まとめ】

(マカロン・リス)

- ★マカロン・リスの生地が締まりすぎたら、少量のメレンゲを作って加え、硬さを調節する。(R3)
- ★マカロン・リスに色や香りをつける場合は、ムラング・オルディネールに加える。(R3)
- ★マカロン・リスは、ガナッシュ・オルディネールやジャムをサンドする。(R3)
- ★マカロン・リスは、絞った生地をすぐに焼かずにしばらく乾かすことで、生地が落ち着き、表面に薄い膜ができ油が浮くことを防ぐ。(R3)

(その他)

- ★メレンゲとは、卵白に倍量程度の砂糖を加えて泡立てたもの、あるいはそれを用いた菓子のことである(H29)
- ★モンブランは、メレンゲを台にして、栗のクリームを上にはり出した菓子である。(H29)
- ★パータ・ダコワーズは、ムラング・オルディネールに粉末のアーモンドやヘーゼルナッツを加えて焼いた菓子である。(H29)
- ★マカロン・ド・ナンシーは、表面に細かいひび割れが入った、中身がやわらかい平たいマカロンである。(H29)

解いてみよう！【過去問】

問1 次のマカロン・リスに関する記述のうち、誤っているものはどれか。(R3-59)

- 1 生地が締まりすぎたら、少量のメレンゲを作って加え、硬さを調節する。
- 2 絞った生地を素早く焼くことで、油が浮くことを防ぐ。
- 3 色や香りをつける場合は、ムラング・オルディネールに加える。
- 4 ガナッシュ・オルディネールやジャムをサンドする。

問2 次のメレンゲ類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。(H29-60)

- 1 メレンゲとは、卵白に倍量程度の砂糖を加えて泡立てたもの、あるいはそれを用いた菓子のことである
- 2 マカロン・ド・ナンシーは、表面がつるつると滑らかで、中がしっとりやわらかいマカロンである。
- 3 モンブランは、メレンゲを台にして、栗のクリームを上にはり出した菓子である。
- 4 パータ・ダコワーズは、ムラング・オルディネールに粉末のアーモンドやヘーゼルナッツを加えて焼いた菓子である。

見直そう!【正答・解説】

問1 正答2

2 絞った生地をすぐに焼かずにしばらく乾かすことで、生地が落ち着き、表面に薄い膜ができ油が浮くことを防ぐ。

問2 正答2

2 マカロン・ド・ナンシーは、表面に細かいひび割れが入った、中身がやわらかい平たいマカロンである。

<ドーナツ>

【最重要キーワード】

フレンチドーナツは、イーストやベーキングパウダーを使用せずシュー生地を揚げたドーナツ。

イングリッシュドーナツは、イーストで生地を発酵させたパン生地を揚げたドーナツ。

アメリカンドーナツは、ベーキングパウダーなどの膨張剤を加えたケーキ生地を揚げたドーナツ。

覚えよう！【出た順まとめ】

(フレンチドーナツ)

★フレンチドーナツは、生地を絞る際、ボウルに残っている生地が乾燥しないように濡れ布巾をかぶせる。(R3)

★フレンチドーナツは、揚げ油の温度が低いと、製品が油っぽくなりやすいため注意する。(R3)

★フレンチドーナツは、生地を作る際、温度が下がらないように、卵を常温に戻しておく。(R3)

★フレンチドーナツは、イーストやベーキングパウダーを使用せずシュー生地を揚げたドーナツ。(R3)

解いてみよう！【過去問】

問1 次のフレンチドーナツに関する記述のうち、誤っているものはどれか。(R3-57)

- 1 生地を絞る際、ボウルに残っている生地が乾燥しないように濡れ布巾をかぶせる。
- 2 揚げ油の温度が低いと、製品が油っぽくなりやすいため注意する。
- 3 生地を作る際、温度が下がらないように、卵を常温に戻しておく。
- 4 イーストで生地を発酵させて作る。

見直そう！【正答・解説】

問1 正答4

4 フレンチドーナツは、イーストやベーキングパウダーを使用せずシュー生地を揚げたドーナツ。イーストで生地を発酵させたパン生地を揚げたのはイングリッシュドーナツ。ベーキングパウダーなどの膨張剤を加えたケーキ生地を揚げるのはアメリカンドーナツ。