

2023年 静岡県洋菓子協会デコレーション検定

開催要項

会期 2023年5月31日(水)9:30~16:30

会場 グランシップ6階 展示ギャラリー1 (東静岡駅前)

〒422-8019 静岡市駿河区東静岡二丁目3番1号 Tel(054)203-5710

出品作品募集要綱

1、出品資格

原則として静岡県洋菓子協会の学生会員、若しくは会員校の学生であることとする。

2、申込方法

送付した申込書へご記入いただくか、静岡県洋菓子協会のHPより申込書フォーマットをダウンロードしていただき直接入力していただいた後、下記へFAX又はメールにて送付願います。

(HPの「お知らせ一覧」に掲載されています。)

FAX:054-266-5406 Mail:shizuokayogashi@yahoo.co.jp



HP

3、申込締切

2023年 5月 17日(水)

4、検定出品料 500円

5、出品料お支払方法

下記へお振込みをお願い致します。

静岡銀行 馬淵(マブチ)支店 店番134

静岡県洋菓子協会 普通 口座番号0177964

6、検定の分類と内容

① 二級検定

20, 5×14, 5の協会指定のトレーに各自の配合で作ったクリームをφ8~10mm程度の8つ切り星口金で、シェル、ローズバット各5個、振動絞り直線で12cm、φ10mm程度の丸口金で、しずく絞り(φ2cm、高さ2, 5cm)を5個絞る。

② 一級検定

φ15cmのケーキを各自の配合で作ったクリームでナッペし、上面にクリームで絞ったバラの花(バラの口金20mm程度のものを使用、花びらは、芯に対して2枚、次に3枚その外側に4枚を絞ること)、葉、チョコプレートプレート上にマジパンの人形(45~50gで形状自由)とおたんじょうびおめでとうのパイピングを乗せ、サイド各半分にφ8~10mm程度の8つ切り星口金で5個の唐草模様と4個の振動絞りのドレープを絞る。ケーキの素材は自由。使用するチョコレートプレートはクーヴェルチュールスイートをOPPシートに流しφ6cm位の菊型でと3×10cmの長方形に抜いたもの。

※クリーム(一、二級共通)

クリームは耐熱保形性等を考慮して独自の配合、製法で作ったものを使用する。(ショートニング+粉糖、メレンゲ等)

7、褒章

各級規定の内容が審査委員の規定点数に達したものを各級検定合格者として認定証を授与する。

8、搬入日時及び場所

2023年5月30日(火)12:00~14:00(審査:15:00時頃)

*時間厳守のこと。上記時間以外の搬入はこれを受け付けない。

グランシップ6階 展示ギャラリー1 (東静岡駅前)

※詳細については画像を参考にして、マジパンの人形は各自自分のデザインで作成してください。

(参考画像はHPに掲載されておりますので、ご確認ください。)