

## 第57回技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種Q&A

競技課題等に関する質問及びその回答を、下記に掲載いたしますので、ご確認ください。  
また、本Q&Aは更新する場合がありますので、随時ご確認くださいようお願いします。

**Q 1. 【課題2】アントルメの仕上げに転写シートを使いたいのですが、既製のシートの持ち込みは大丈夫でしょうか？**

A 1. 競技には既製品の転写シートは使用出来ません。  
競技時間内に自分で転写シート製作は出来ます。

**Q 2. 【課題2】アントルメの仕上げでグラサージュを使用するのですが、既製のグラサージュの持ち込み、使用は大丈夫でしょうか？**

A 2. ショコラのグラサージュは既製品は使用出来ません。  
フルーツ等の艶出しジュレ（ゼリー）は既製品を使用出来ます。

**Q 3. 【課題2】ショコラ・抹茶・いちじくを必ず使用することとありますが、3種類すべて使用するのでしょうか？それとも3種類のいずれか使用していれば良いのでしょうか？**

A 3. 3種類すべてを使用すること。

**Q 4. 【課題3】マジパン細工に抹茶を使用しても良いのでしょうか？**

A 4. 抹茶の使用は問題ありません。

**Q 5. 【課題1】高さ60cmのケースに収まる大きさに仕上げるとなっておりますが、自分で持参した台座を含めてケースに収まるように仕上げるのでしょうか？**

A 5. 持参した台座を含め60cmの高さのケースに収まる大きさに仕上げること。

**Q 6. 【課題1】ピエスモンテの仕上げ時のデッサンを提出した後、若干の変更は問題ないのでしょうか？**

A 6. デッサン提出後の変更は出来ません。

Q 7. 【課題2】あらかじめお酒に漬け込んだフルーツは持参しても良いでしょうか？

A 7. 持参できません。洋酒などによる加工は競技時間内に行うこと。

Q 8. 【課題3】マジパン以外の材料は使用出来ないとありますが、色粉を使用することは可能でしょうか？

A 8. 色粉を使用することは可能です。

Q 9. 【課題3】マジパンの固さ調整に粉糖やコーンスターチの使用は可能でしょうか？

A 9. 固さ調整には粉糖以外の使用は出来ません。

Q 10. 【課題2】アントルメに使用するシュクセに予めカカオバターを塗って持参しても良いでしょうか。

A 10. 塗って持参はできません。競技時間内に塗ること。