

令和6年3月活動報告

開催月日・時間	3月1日(金) 10時～13時
開催場所	牛田公民館 実習室
参加人員	10人(新入会員:板倉香津子)

活動内容

1.今日のパン:クルミのバターブレッド

クルミの入ったボリュームのある食事パンです。

・粉はフランスパン用粉とグラハム粉、ローストしたクルミを混ぜた生地を作り
12cmぐらいの円形に2枚成形します

・そのパン生地にバターを挟み込みこんだパンとなります。

粉が180Gで作りましたから生地としては、ロスを見て300gぐらいになります。

4個分割(90～95g)1個に2枚使いました。どら焼き風のパンです。

2.今日のお菓子:ショコラ

バレンタインは終了しましたがチョコパンを作りました。

①全卵とグラニュー糖を白くなるまで混ぜる。

②薄力粉、アーモンドプードル,BPをふるい①に混ぜる

③型に入れる。

④トッピングにチョコを斜めに飾る。

⑤周りにグラニュー糖をふりオーブンへ

くちどけの良いチョコレート菓子となりました。

今回より焼成時間にお茶をすることとなりました。

紅茶を飲みながらレシピの説明を受けました。



クルミのバターブレッド



ショコラ生地を型に注入

令和6年4月活動報告

開催月日・時間	4月5日(金) 10時～13時
開催場所	牛田公民館 実習室
参加人員	10人(新入会員:森本幸雄)

活動内容

1.今日のパン:ハムロール (生地重量 50g 取れ数 6～7個)

今回のパン生地は水分が多く、なかなかまとまりません。

- ・生地が手につかなくなった頃にショートニングを練りこみ、さらにこねます。
- ・一次発酵が終了すると分割・丸目・ベンチタイムへと流れていきます。
- ・成形は生地をひっくり返して手で拵げハムを乗せて、麺棒でハムから生地がはみ出るようにハムを中にして巻きます。
- ・真ん中から折り畳みスケツパで切り込みハート形に、花束型に広げ、仕上げ発酵をします。
- ・その後、溶き卵を塗り、ハートの中心にみじん切りにした玉ねぎをマヨネーズで和えたものとパンセリを乗せて、焼成完成です。

生地が柔らかく手につき、ロスが多く5個しかできませんでした。

2.本日のお菓子

パンナコッタ:

- ・牛乳、生クリームを温め、砂糖を加え溶かす。
- ・ふやかしたゼラチンを入れ解かし、バニラオイルを加える。
- ・鍋の底に氷水を当て、とろみをつける。型に入れて冷蔵庫へ
- ・プリンカップに入れ、フルーツソース、季節の果物を添える。今回はイチゴソースとしました。



出来上がった
ハムロールパン

パン作りの準備中

