

キッズの★デニッシュパンづくり



開催日 3月24日(日)

時間 10:00 ~ 12:30

参加費 2,000円

参加者 6名

講師 Y's Baking

①
デニッシュパンの前に、
おひるご飯用に
バターロールを作るよ♪



②
生地をしずく型に伸ばして、
巻き巻き丸めるよ~★
今日はワンランク上の
成形方法でがんばります!



③
いろんな幅と長さになっただけ、
みんな可愛くできました★



④
次は本番!
ふわふわ生地の
デニッシュパンを作ろう★



⑤
生地を細長~く伸ばすよ★
何度もパンを作っている
から、上手にできるね♪



⑥
なが~く伸ばしたら、
生地をタテ半分に切って
2本にします★



ぐい~んっ!

シャキーン★

ころころ♪

⑦

お母さんにお手伝いして
もらいながら、
2本の生地をグルグル
巻いていこう！



⑧

グルグルにした生地を、
今度は丸めてカップの中へ！
これで成形はおしまい★
お花みたいで可愛い形♪



⑨

2次発酵を終えたら、
ツヤ出しに卵を塗ろう★
形が複雑だから、
塗り残しに気をつけて！



★完成★



今年度の「キッズのパンづくり」は、
本日で全て終了しました～★
毎月、いろんな形と味で楽しませて
いただきました(*^_^*)

子供たちは、この1年で見る見るう
ちに成長して、集中力がついたな～、
手先が器用になったな～としみじみ
感じます。

パン作りを通じて、親子の共同作業
を楽しんだり、年齢や学校が違うお

友達と仲良しになったり♪
いつもワイワイ楽しい雰囲気です
★来年度も引き続き行いますの
で、料理が初めてのお友達も、
気軽に参加してくださいね♪

兄弟やお友達と
一緒にの参加も♪

