



キッズの★ぶたのクリームパンづくり

かわいいブタさんの
クリームパンを
作ろう～♪

①
めん棒で生地を
伸ばして、先生手作りの
クリームを包んで♪



鼻が落ちないように、
しっかり押さえて★

③
つまようじで、
ブタさんの鼻をほじほじ。
しっかり穴を開けて★



ほじほじ。

開催日 6月16日(日)
時間 10:00～12:30
参加費 2,000円
参加者 10人
講師 Y'S Baking



②
鼻と耳を付けたら、
一気にブタさんになっ
てきたね♪



ぶにっ♡

ころころ～

④
すでにかわいい…!
2次発酵の後は、もう少し
大きく膨らむよ★



⑤
卵を塗って、
目にチョコチップ
を入れたら、
いよいよ焼こう♪



★完成★



個性豊かな可愛いブタさん
が焼けました★
今日は父の日とあってか、
父子でご参加の方や、家で
待っているパパにプレゼン
トするというお友達も♪
みんなでワイワイ楽しく召
し上がり～(*^_^*)
次回 7/21(日)「はちみつ
レモンパン」づくりです♪