



キッズの★ぐるぐるチョコパンづくり

9月13日(日)

10:00-12:30



一次発酵が終わった生地を棒で伸ばしていきます。



伸ばした生地の上にチョコをのせていきます♪



チョコをのせたあとは、くるくると生地を巻いて定規で幅をはかりながら生地をわけていきます♪



協力	Y's Baking
参加者	10名
参加費	2,000円



二次発酵が終わり生地がぷく——っ！



キッズの★ぐるぐるチョコパンづくり

9月13日(日)

10:00-12:30

二次発酵が終わった生地に卵黄を塗ります♪



★完成★



ぽんぽかぽーん!



塗り終わったらいよいよオーブンへ…♪

とってもおいしいうずまきチョコパンができました♪
講師の伊藤先生によると、これからの季節は特に
小麦粉や水の温度を気を付けることで
冷えて生地が固くなりすぎず、
おいしいパンができるとのことでした！
参加者の皆さんありがとうございました！

