

2023年6月5日 まなびのトルク『男・本気のパン教室』 第4回 少し難易度が上がった！生地には餡を包む



●あんぱんとラグビーボール型のカレーパン作り

これまで作ってきたコッペパンやメロンパンと違い、今回は餡やカレーを包む作業があります。講師クローバーさんから上手に包むコツを教えてもらいます。皆さん見様見真似に餡やカレーを包みます。想像以上に生地に対して中身が多いため包むのに苦戦している場面もありましたが、上手に包まれていました。今回は揚げるのではなく焼くためヘルシーなのも嬉しいですね！

●作ってみたいパンの種類が増えてきました！

パンを発酵させている間に、皆さんが進んで後片付けも行ってくれて、スタッフも助かっています！待ち時間には他にパン作りに関する話でも盛り上がり「YouTubeを見ながら自宅で3日に1度パン作っている」「いつかフランスパン作りたい」などの声がありました。講座も折り返しで、今後パン参加者同士で自主練会をする方向性も決まりました。出来上がりはとってもいい香り。お昼時にカレーパンと、デザートにあんぱんを食べられるのは嬉しいですね。

事業概要

日時 2023年6月5日（月）
場所 やきたてパン クローバー
主催 東大阪市