

2023年7月3日 まなびのトルク『男・本気のパン教室』 第5回



● 2種類のお総菜パン作り

ロールパンとフランクパンを作りました。今日は生地が伸びるのを利用してウインナーを巻いていくコツや綺麗な巻き方を学ばれていました。発酵時間中は「いつか自分で作ってみたいパン」について話し合いました。作りたいパンがどうやって作られているのか、何層にもなった断面や、成型方法、材料は何が入っているんだろう等、講師のクローバーさんとみなさんで研究されている姿が印象的でした。

● 次回いよいよ最終回。そしてミニお披露目を開催します。

パンの出来上がりは本当にいい香り。ウインナーの周りを発酵したパン生地が優しく包み込んで美味しそうに出来上がりました。「ランチにちょうどいいね!」との声も。皆さんとってもいい表情です。次回はいよいよ最終回。地域の方やご家族等をお呼びしてメロンパンを焼いてミニお披露目を行います。そのお披露目会には、トルクのコーヒー修了生や撮影マイスター達も参加予定です。

事業概要

日時 2023年7月3日 (月)

場所 やきたてパン クローバー

主催 東大阪市