

2024年2月26日 第2回目

## 結婚記念日に手作りメロンパンをプレゼント

第1回から第2回まで講座の間に自宅で餅つき機を使ってパンを作ったり、パンの中に入れる具材をアレンジしたりと様々な挑戦をされる方もいました。レシピ通りに作ったら生地が水っぽくなり、「レシピ通りではなく、生地によって水の量を調整しないといけない」と講座での作り方と自宅での作り方の違いを実感される方もいました。

講座では、1次発酵した生地を使い、メロン皮をかぶせてメロンパンを作りました。生地を丸く形成するのは難しそうでしたが、回数を重ねるごとに手つきが慣れ、最終的には手際の良く作成。中には、完成したメロンパンを結婚記念日のお祝いに奥様にプレゼントした方もおられました。



2024年3月25日 第3回目

## 手間をかけた分、美味しく感じます。



第3回は手ごねを行い、コッペパンを作りました。2回目ということもあり、手ごねの早さも上がり、講師から「上手ですね」とコメントもありました。「やっぱり手ごねは体力を使うね」と一息つかれる方もいましたが、出来上がったパンを見て、疲れも吹き飛んだようで、完成したパンを手に記念写真を撮ってと言われる方も。

また、講座の合間には第2回で作ったメロンパンの皮にコーヒー粉を入れたオリジナルメロンパンについて話される方もおられ、学んだことを活かしつつ、さらにパン作りのスキルも高まっている様子です。