

令和6年1月活動報告書

開催月日・時間	1月12日(金) 10時～13時
開催場所	牛田公民館 実習室
参加人員	11人

活動内容等

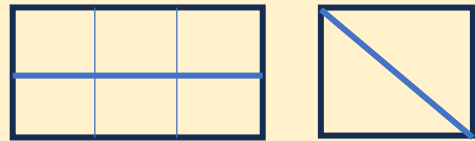
1. 今日のパン:ベーコンチーズフランス

フランスパン生地の上にベーコンを乗せ、チーズをのせてロール状に包み込んだパンです。

- ・生地が非常に柔らかく扱いにくかったです。
- ・表面に切り込み(クープ)を入れ焼成します。
- ・焼成後はクープのところが少し広がり
- ・中のベーコンが見るようにまたとろけたチーズがアクセントとなり大変おいしくなりました。

2. 今日のお菓子:トライアングル(チーズ・ブラックペッパー入りショートブレッド)

- (1) 薄力粉、チーズ、キビ糖、塩、ブラックペッパーを入れ混ぜ合わせる
- (2) 大白ゴマ油を加えて混ぜる
- (3) 牛乳を加えてひとまとめにする
- (4) 15cm×9cmに伸ばす
- (5) 6等分にカットしてさらに三角形にカットする
- (6) 170℃オーブンで13～15分焼成します



今日のパンとお菓子作りの説明

お菓子作りに挑戦中

令和6年2月活動報告書

開催月日・時間	2月2日(金) 10時~13時
開催場所	牛田公民館 実習室
参加人員	11人

活動内容等

1.今日のパン:ココアパンズ

2月はバレンタインデーということでチョコチップ、ココア生地のパンを作りました。

- ・水分量の多いパン生地でまとまりにくいし、また気温も低い為バターが混ざりにくく難しい生地でした。
- ・分割 50g、丸く成型した生地に2種類のチョコチップを包みますがすべて包み込むのではなく層になるように包みます。
- ・仕上げ発酵後溶き卵を表面に塗り、グラニュー糖をふります。

当日が一番おいしいですが、翌日でもレンジで温めて食べてもおいしいとのこと。

2.今日のお菓子:ジンジャープリン

生姜のしぼり汁の入ったプリンです

- ・乾いた鍋にグラニュー糖とアガーを入れよく混ぜます。
- ・この鍋に牛乳、生クリームを入れ、木べらで混ぜて火にかけて中火で様子を見ながらアガーの粒がなくなるまで溶かしていく。
- ・生姜のしぼり汁を加える。
- ・カップに注いで粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- ・ジンジャーシロップを作り、冷やし固まったプリンの上にかける。

結構香りの強いプリンでした。



今日のパンはココアパンズとお菓子はジンジャープリンでした