

令和5年度 普通科 教養コース(家庭科)

製パン実習 (ウイナーロール・アップルパイ)

講師： 柚村 正江 先生(柚村パン教室)

普通科 教養コース(家庭科)3年生の「フードデザイン」の授業の中で、製パンに必要な計量や生地作り、発酵、成形、温度管理など製造工程を楽しく学びました。

実習内容



実習の全体説明



ガス抜き



生地の分割

[ウイナーロール]



ベンチタイム



成形



二次発酵



ドリュール

焼成 180℃ 12分

[アップルパイ]



冷凍パイシートにりんごを乗せる → シュガーをかける → 卵黄を塗る、パイシートをかぶせる → 焼成 180℃ 20分

