

おせちパン9期生スケジュール（第2金・第4水）

	レッスン日	メニュー	アレンジ	作り方の学び	パンの基本、理論など
1	7/14（金）10時	チーズパン	ウインナードック	丸に伸ばす、包み込む、スケッパーの使い方、はさみの使い方	・パン作りの基本の道具 ・計量の仕方 ・ホームベーカリーの使い方
2	7/26（水）10時	フォカッチャピザ	フォカッチャサンド	オリーブ油を使ったパン作り クープの入れ方 クープが開く方法	油脂について
3	8/11（金）10時	メロンパン	チョコチップメロンパン	チョコチップをまんべんなく入れる方法、メロンパン生地にチョコを入れる方法	イースト（温度のはなし）
4	8/23（水）10時	塩パンサンド	ロールパンアレンジ	三角に伸ばす方法	小麦粉について
5	9/8（金）10時	くるみパン	練乳ミルクパン	くるみの混ぜ込み方 花形成型の仕方	砂糖について
6	9/27（水）10時	シナモンロール	ツナオニオンロール	四角に伸ばす方法	世界のパンについて
7	10/13（金）10時	ミルクハース	チョコミルクハース	ココアや抹茶にする方法 チョコや豆をまんべんなく入れる方法	乳脂肪分について
8	10/25（水）10時	ドーナツ（丸、ツイスト）	あんドーナツ	布取り発酵	イーストドーナツとケーキドーナツの違い
9	11/10（金）10時	ベーコンエピ	カリカリエピ	ベーコンエピ成型 はさみカットの方法	フランスパンについて
10	11/22（水）10時	ベーグル（プレーン、チーズ）	ブルーベリーベーグル	ゆでる製法 生地に具材を入れる方法	ベーグルのなぜ？なぜゆでるのか？
11	12/8（金）10時	食パン1斤	うずまき食パン	大きな生地の丸め方 成型方法 ケースの入れ方	型の使い方、適した粉量の求め方
12	12/27（水）10時	おせちパン	①黒豆ミルクハース②伊達巻きあんパン③田作りチーズパン④明太パン⑤かまぼこサンドイッチ⑥チーズスティック⑦ハムチーズロールパン⑧梅あんパン		卒業制作おせちパン作り