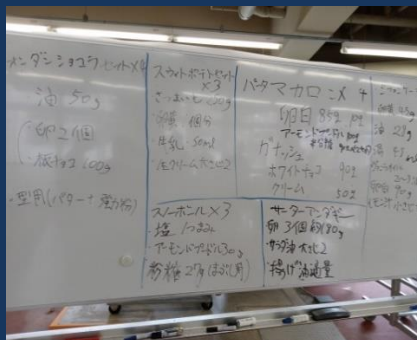


パン加工部 練習 風景



11月の農産祭が終わり3年生が引退しました。冬の練習では、卒業のお祝いに3年生へ贈る焼菓子の練習をします。



朝9:00。作業開始前に作戦会議をして手順やスケジュールを組み立てます。3年生のリクエストに応じて、フォンダショコラ、シフォンケーキ、スノーボールクッキー、マカロン、スイートポテトの5品を作ります。要点をホワイトボードに書いて練習開始。



メレンゲの気泡が消えないうちにオーブンに入れます。手早く混ぜて型に入れます。

シフォンケーキは、卵黄生地とメレンゲを別々に作ったものを合わせて型に入れて焼きます。メレンゲの泡立て具合が出来上がりを左右します。1年生は2年生に教えてもらいながら卵白を泡立てていきます。



この日の練習で一番難易度の高いマカロン。前回の練習で上手くいかなかったので再チャレンジ。



膨らみとピエの状態、表面が割れていないかを真剣にチェックします。

上手にできました！！



スノーボールクッキー、フォンダンショコラ、スイートポテトも順調に完成させます。



1年生もメキメキと腕を上げています。



15:30。実習室の掃除をして練習終了。最後にみんなで試食をして作品の評価をします。3年生に喜んでもらえそうなものが完成しました！！

追記：3年生のみなさん卒業おめでとう。新型コロナウイルスの休校の影響で手渡すことができませんでした。本当に残念です。進学就職先での活躍を応援しています。

パン加工部には1年生から3年生の
約30名の部員が所属し、
製菓・製パンの技術を磨いています。

〔主な練習内容〕

洋菓子： パウンドケーキ、クッキー、チーズタルト、カヌレ、
マドレーヌ、ロールケーキ、ガトーショコラ、
ショートケーキ、シュークリーム、シフォンケーキ、
アップルパイ(パイ生地とスポンジ生地の練習)、
サントノーレ(シュー生地とパイ生地の練習)
など

製パン： コッペパン、バターロール、食パン、
パンオノア、エピ、ベーグル、
菓子パン(あんパン、クリームパン、メロンパン、
シナモンロール、チョココロネ)、
総菜パン(ソーセージパン、ハムパン、カレーパン)
など

