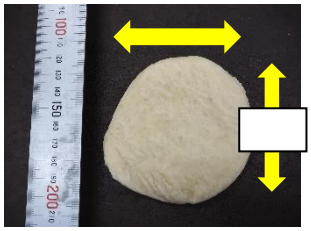
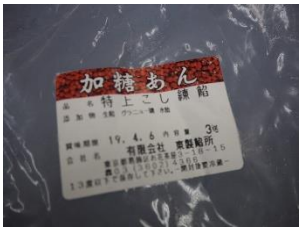
こしあんぱん

①	②	③	④
			
45g ブリオッシュ生地を用意	生地をモルダー又は綿棒で伸ばし平たくする	計りの上に天板を乗せその上に並べていく	こしあんを用意

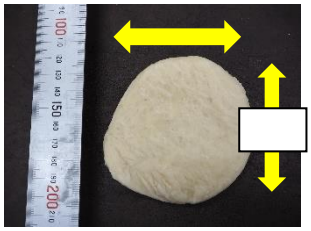
⑤	⑥	⑦	⑧
こしあん 50g ずつ計量し,生地に乗せる	生地を伸ばしながらあんを包む	中心に生地を集め	生地をつねって口を閉じる

⑨	⑩	⑪	⑫
こんな感じ。	とじた部分を下にして台にすりつけ、	両手で軽く押さえて、高さをだす　完成。	高さがある（良）のとないの（悪）

★ポイント

あんドーナツは揚げる時にあんが出てしまいやすいため、しっかりとあんを包むことを意識するが、こしあんぱんは閉じ目を下にして焼くため、ゆるくても大丈夫。
それよりも早く作業をすることを心掛ける。

クリームパン

①	②	③	④
			
45g ブリオッシュ生地を用意	生地をモルダー又は綿棒で伸ばし平たくする	計りの上に天板を乗せその上に並べていく	フローマミュレアを用意

⑤	⑥	⑦	⑧
クリーム 35g ずつ計量し,生地に乗せる	生地を横に伸ばしながらクリームを包む	生地と生地を半分に折り	合わさった部分を閉じていく

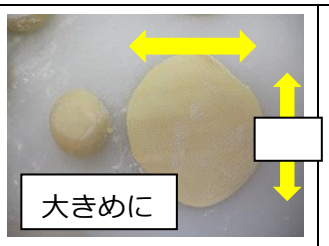
⑨	⑩	⑪	⑫
何度か生地をつまみしっかりと閉じる	閉じ終わった様子	カードで 3 か所切り込みを入れる	完成。

★ポイント

・カードで切り込みを入れるときに、浅すぎると膨らんだときにほとんど無くなってしまうため、中のクリームが見えるくらいに深く切り込みを入れる。

・綿棒で伸ばす生地の大きさは、慣れないうちは少し大きめがやりやすい。
しかし、あまりにも伸ばし過ぎると生地が破けてしまうので加減する。

フルフルクリームパン

①	②	③	④
			
45g ブリオッシュ生地を用意	生地をモルダー又は綿棒で伸ばし平たくする	計りの上に天板を乗せその上に並べていく	生乳カスタードを用意

⑤	⑥	⑦	⑧
クリーム 65g ずつ計量し,生地に乗せる	生地を横に伸ばしながらクリームを包む	生地と生地を半分に折り	合わさった部分を閉じていく

⑨	⑩	⑪	⑫
何度か生地をつまみしっかりと閉じる	台に置いて上から押さえても良い	完成。（切り込みは入れない）	

★ポイント

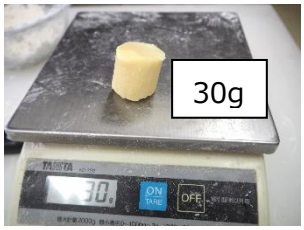
綿棒で伸ばす生地の大きさは、こしあんぱんやクリームパンよりも中身の量が多いため大きめに伸ばす。
しかし、あまりにも伸ばし過ぎると生地が破けてしまうので加減する。

メロンパン

①	②	
45g ブリオッシュ生地を用意	天板に乗せるだけ	＊焼成時にクッキー生地を乗せて焼く

★ポイント
・クッキー生地の砂糖が焼成時に溶けて天板にくっついてしまうので天板にはシートを敷く

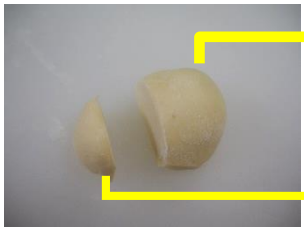
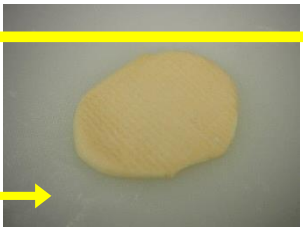
クッキー生地の作り方

			
円柱状のクッキー生地を用意	1 個３０ｇになるように	生地をカットする（1 本を 12 分割）	カットしたものをラップの上に並べ
さらに上にラップを被せ手のひらでつぶす	つぶれた様子	それを綿棒で伸ばす	伸ばした様子
ラップをはがし	片面にグラニュー糖をつける	ラップを敷いた天板に並べ	カードで斜めの格子状に跡をつける

★ポイント

カードで跡を付ける際、強く押しすぎると生地が切れてしまうため、
軽くハンコを押すようにぽんぽんと。
カードは垂直ではなく、少し寝かせて扱うと良い。

トロペジェンヌ

①	②	③	④
			
45g ブリオッシュ生地を用意	1/4 ほどをカット	小さい方を綿棒で丸く伸ばす	大きい方を手で転がし

⑤	⑥	⑦	⑧
均一の太さに、細く伸ばす。伸ばした生地を	左手で片端を押さえ右手でねじる	ねじってねじって（3，４回）	わっかを作る

⑨	⑩	⑪	⑫
両端をつなぎ	つなぎ目を内側へ折り込む	それを③の生地の上に乗せて	紙のカップに乗せれば完成。

★ポイント

シナモンロール

①

ブリオッシュ生地
(500g)を用意

②

綿棒で生地を伸ばす

③

シナモンフィリング
を用意

④

100ｇ計量しながら
フィリングを乗せ

⑤

スプーンで生地全体に
伸ばす

⑥

手前を少し折り、
芯を作る

⑦

それを巻いていく

⑧

巻き終わりの生地を

⑨

つまんで閉じる

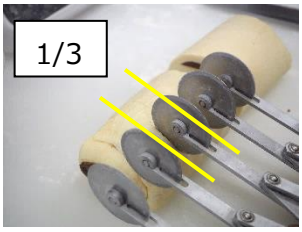
⑩

完成図。これをラップに
包んで冷蔵庫へ。

⑪

五連カッターで印を付
け、包丁で 1/2 にカット

⑫



それをさらに
1/3 にカットする

1 本を 6 分割

1 個 100g に調節
大きいものはカット
小さいものはくっつける

綺麗な断面を上に向け
て紙のカップに乗せて
完成。

★ポイント