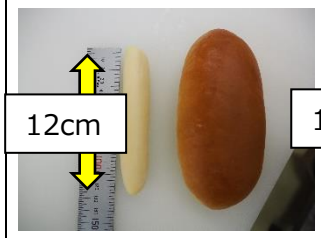
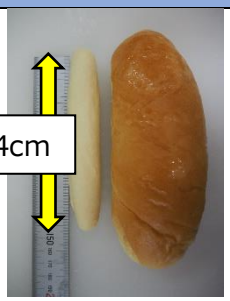
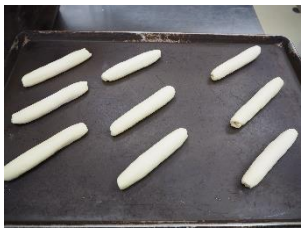
コッペパン

①	②	③	④
	(目盛り３ ,正転)		
菓子生地を用意	少し生地をつぶして モルダーへ入れる	ロールされた生地が 出てきた様子	生地を転がして伸ばす 太さは均一に

⑤

巻き終わりを下にして
天板に乗せる,完成。

③までは前日に行う。
④,⑤を当日行いホイロへ入れる

コッペ 50(45g)	コッペ 80(70g)	コッペ〇(まる)
 12cm	 14cm	
		
長さ１２ｃｍほど 天板に１２個まで。	長さ１４ｃｍほど 天板に９個まで。	形を整えて丸のまま 生地を天板に乗せるだけ

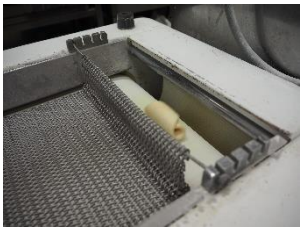
★ポイント

・翌日の調理用パンとするために当日焼き、冷凍させたい。⇒　一番初めに成形を行う。

・つなぎ目が上を向いていると、焼き上がりの時につなぎ目が割れたコッペパンになるため、つなぎ目を下にして天板へ置くことを注意する。

バターロール

④までは前日に行う。

①	②	③	④
			
３５ｇのロール生地を用意	少し生地をつぶしてモルダーへ入れる	モルダーを通っている様子	モルダーから出てきた生地の様子

⑤	⑥	⑦	⑧
生地を転がして伸ばす	このとき 片側が細くなるように	⑥を縦にして、綿棒で中心から上へ	中心から下へと伸ばす

⑨	⑩	⑪	⑫
数回繰り返し 生地がしっかり伸びたら	上の部分を少し折り、 指で押さえて芯を作る	それをクルクルと 巻いていく	後半部分は、生地を少し伸ばしながら巻き付ける

⑬	⑭	＜失敗例＞	＜成功例＞
巻き終わりを下にして 天板に乗せる	完成	巻き終わりが上に…. へんてこな形	綺麗な形

★ポイント

エリンギ・アスパラベーコン・明太ポテト

①	②	③	④
		(目盛り２,逆転)	
４５ｇのロール生地を用意	オレンジのカップも用意	生地を少し潰してモルダーへ入れる	出てきた生地の様子

⑤

④の生地を手で伸ばしながら円形にし、カップに入れれば　完成。

★ポイント

伸ばした生地はカップの真ん中に置く

コロネ

④までは前日に行う。

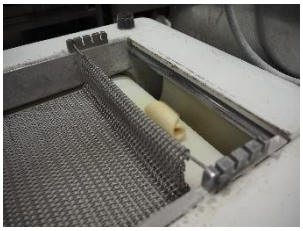
①

４５ｇのロール生地を用意

②

少し生地をつぶしてモルダーへ入れる

③



モルダーを通っている様子

④

モルダーから出てきた生地の様子

⑤

オイルスプレーを型に吹きかける

⑥

④の生地を伸ばしていく

⑦

真ん中から端へ手をスライドさせながら

⑧

細長く生地を伸ばす（片側を少し太く）

⑨

オイルを型全体に指でしっかりと塗り

⑩

⑧の生地を巻いていく。巻き始めを親指で押さえ

⑪

１周巻いたら、巻き始めに重なるように

⑫

２周目を巻いていく

⑬

そのまま巻いていき

⑭

最後の端を巻いた生地の中に入れて留める。

⑮

巻き終わりを下にして天板に置き、完成。

★ポイント

- 焼成後型に生地がくっつかないようにオイルはしっかりとぬる
- 生地を巻くときに引っ張りながら巻くと、悪い例のようにつぶれた形になるので、引っ張らずにふわっと巻くこと
- 焼成後クリームを両端から中に入れるため、生地が膨らみ、穴がふさがってしまわないように、型の先端には巻かない

ソーセージロール

④までは前日に行う。

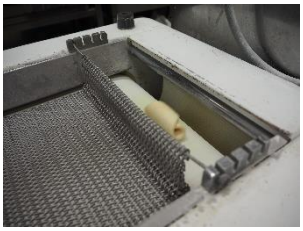
①

４５ｇのロール生地を用意

②

少し生地をつぶしてモルダーへ入れる

③



モルダーを通っている様子

④

モルダーから出てきた生地の様子

⑤

ソーセージも用意しておく

⑥

真ん中から端へと手を動かし、伸ばしていく

⑦

均等な長さになるように注意して

⑧

長さは　　くらい

⑨

伸ばした生地をソーセージに巻き付ける

⑩

２周目の生地で端を押さえて留める

⑪

クルクルと巻いていく

⑫

最後、端は巻いた生地の中に入れ込み留める

⑬

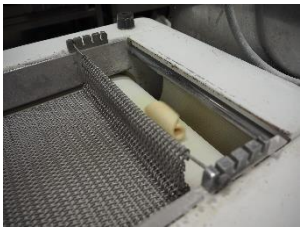
巻き終わりを下にして天板に乗せる、完成。

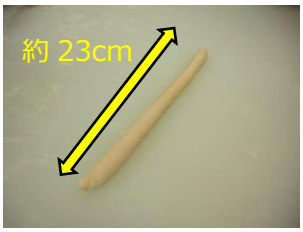
★ポイント

・生地を巻くときに引っ張りながら巻くとつぶれた形になるので、
　引っ張らずにふわっと巻くこと。そうすると立体感のあるパンになる

ソーセージＵ字

④までは前日に行う。

①	②	③	④
	(目盛り３,正転)		
４５ｇのロール生地を用意	少し生地をつぶしてモルダーへ入れる	モルダーを通っている様子	モルダーから出てきた生地の様子

⑤	⑥	⑦	⑧
			
アルミのカップを用意	真ん中から端へと手を動かし、伸ばしていく	約 23cm ほどに伸ばす（太さは均一に）	真ん中を指などでへこませる

⑨	⑩	⑪
へこませた部分で生地を折り	両端を指でつまんで生地をつなぐ	アルミカップに乗せて完成。

★ポイント

ピザ

材料（１枚分）　ロール生地(500g) １個
ベーコン　２枚　アスパラ　２本　タマネギ(薄切り)　1/6 個
コーン　1/3 缶　ピザソース　140g　マッシュルーム 16~20 枚　チーズ　150g

①

用いる材料を
全て用意する

②

ロール生地(500g)を
用意する

③

丸い天板にオイル
スプレーを吹きかける

④

機械で生地を 2.5mmに
丸く伸ばす

⑤

ローラーで生地に穴を開
け、ピザソースを塗る

⑥

スライスした
タマネギを乗せる

⑦

コーンを乗せる

⑧

アスパラを
1/8 にカットする

⑨

満遍なく乗せる

⑩

ベーコンを
1/8 にカットする

⑪

手でバラバラに
しながら乗せる

⑫

マッシュルームや
チーズを乗せて

⑬

広げて完成。

→ ラップして冷蔵庫へ入れる。

★ポイント

１度に６枚分作るので,一度に材料を用意して６枚分並行して作る。

材料（６枚分）　ロール生地(500g)　６個
ベーコン　12 枚　アスパラ　12 本　タマネギ(薄切り)　１個
コーン　２缶　ピザソース　840g　マッシュルーム 約 120 枚　チーズ　840g