

男の料理

開催しました

BonBon キッチン

2月1日(土) 玉川まちづくりセンターで、第3回の BonBon キッチンを開催しました。8名の方が参加され、第2回に引き続き河合真紀先生のご指導で、パン作りに挑戦しました。

今回教えていただいたのはクロワッサンとグリッシーニです。クロワッサンはバターが溶けない冬場にしか作れないそうで、凍えるように寒い調理室で生地とバターを重ねて折る作業をしました。一所懸命、ていねいに作った甲斐あって、きれいな層になったクロワッサンが焼きあがった時は感動しました。グリッシーニはワインのつまみなどによく合う細長いパンですが、こちらもうまくできました。ワインはないけどおいしくいただきました。

第2回のシフォンケーキ、今回のクロワッサンと、難しいといわれるケーキ・パンが上手く作れたことで、続けてこられた方にはかなり自信になったと思います。



クロワッサンの生地を伸ばす前に先生に説明を受けます



広げた生地にシート状にしたバターを挟んで折ってはのばします



クロワッサンの生地をのばして三角に切ります



巻くとおなじみのクロワッサンの形に！ココア入りも作りました



グリッシーニの生地を作って8等分します



グリッシーニの生地を伸ばします



クロワッサンが焼き上がりました



焼きあがったクロワッサン、完璧！



パン屋さんみたい