

第8回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 申込用紙

第8回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理番号 3206

メニュー名

アンパンマンのふわふわ白パン

学校名: 山梨 高等学校

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～
私からのメッセージ

私の家には小さな子が沢山います。毎日毎日私たちに元気をくれる子供達が大好きです。
なので子供達のために何かできることはないか、と考え、大人から子供、皆なが食べられて、2才ぐらいの小さな子でも食べやすく甘めで、皆なが大好きなアンパンマンをデザインにして喜ぶ顔が見たいなと思い、このパンをつくりました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
強力粉	360g	(パン生地) 強力粉360g 薄力粉40g ドライイースト小さじ3杯 塩小さじ1杯 バター20g 砂糖40g スキムミルク大さじ1杯 卵1個 お湯50℃～220ml この材利用を全てボールに入れます。 ※ スキムミルクはお湯で溶かしてから一緒に入れます。 ◎手で混ぜてください。 粉っぽさが無くなったら台の上へ出して、こねて、たたいてを繰り返します。 ベタベタがなくなったら、生地を丸くまとめボールに入れラップをして 日向において30分おきます。(1次発酵)	90
薄力粉	140g	(クッキー部分) 30分の間に… 薄力粉100g バター30g(レンジで溶かす) 砂糖50g 全てボールに入れ混ぜます。 クッキー生地ができれば、食用色素で赤とオレンジを作ります。(アンパンマンの鼻の部分) 鼻の部分ができれば、発酵させた生地を手のひらサイズに丸め、その上に鼻をおきます。 190℃で20分程度(火が通ってないようだったらもう少し加熱する)焼きます。 焼きあがったら、アンパンマンの目と眉毛と口をチョコペンでかき完成です。	
ドライイースト	小さじ3杯		】分
塩	小さじ1杯		
砂糖	90g		※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
スキムミルク	大さじ1杯		
卵	1個		
お湯50℃～	200ml		
バター	50g		
食用色素 (赤・黄)	適量		
チョコペン (チョコ・赤)	適量		