

～ 農業総合科だより ～

はじめてのフランスパン作り

農業総合科食品製造類型2年生の食品製造の授業では、製菓製パンの専門学校の先生による「洋菓子」「和菓子」「パン」の講座があります。今年度2回目のパン講座が2つのグループに分かれて令和4年9月28日(水)と10月5日(水)に実施され、フランスパンの講義につづき実習が行われました。フランスパンは、原料がシンプルなおふんパンの中でも難しいとされています。今回は「バタール」の製造を行いました。バタールは生地が350g、長さが40～41cm、クープ(切り込み)の数が3～4本と決められており、きれいな形にできず苦戦する人もいました。一人2本ずつ作りましたが、余った生地です球形のブルも作りました。クープも含め形がいまひとつのバタールも散見されましたが、焼きたての香ばしさとパリパリ皮(クラスト)のフランスパンの味は最高でした!

3回目のパン講座はドイツのクリスマスパン「シュトーレン」を作りますので、ラム酒漬けのドライフルーツを仕込んで次回の実習に備えます。

