



コミセンベーカリー

第1回目は昔ながらの手ごねで  
パン生地作りに挑戦。

# クリスマス スペシャルパン教室

令和5年12月6日・20日（全2回）

コミセン自主事業の  
「クリスマススペシャルパン教室」が開催されました



柔らかくべたべたした生地に悪戦苦闘  
しながらひたすら捏ねます。



クリスマスカラーをイメージした  
抹茶あんといちごジャムを塗った  
生地を重ね切り込みを入れます。



ねじって作るおしゃれな成型を  
習いました。



緑色と赤色が  
ちらりと覗く  
クリスマスに  
ふさわしい見事な  
「雪の結晶パン」  
が完成！  
手ごねの苦勞を  
忘れ笑顔が  
溢れました





2回目のメニューは  
「クリスマスリースパン」です



前回習ったように、  
分割した生地を  
丸めていきます。



細長いひも状にのばした生地  
を三つ編みにします。  
「三つ編みってどうやるん  
だっけ?」と、お隣同士  
見よう見まねで成型。  
凝った成型の仕方をマスター  
しました!



リボンで飾り付けした  
自慢のパンを記念撮影。  
楽しいおしゃべりも  
弾みます。



今回の「クリスマススペシャルパン教室」ではクリスマスイメージした2種類のパンを作りました。クリスマスにふさわしい特別感のあるおしゃれなパンに歓声が上がりました。仲間づくりにもなったパン作り教室…今後もぜひパン作りを続けていただければと思います!

