

ミニチュアクッキーでパン屋さん

生地に跡をつけたりカットしたりするときは、
細かな作業のためケガをしないよう十分注意しましょう。



【Seriaグッズ】

- プレーンクッキーミックス粉 100g 1袋
- ココアパウダー 20g 適量
- グラニュー糖 80g 適量
- チョコびつ 13g ホワイト 1本
- チョコびつ 13g イエロー 1本
- チョコびつ 13g レッド 1本

【用意するもの】

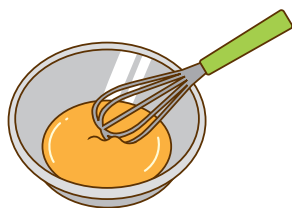
無塩バター(または無塩マーガリン)40g・卵黄1個分・黒こま適量・
ボウル・ゴムベラ・はかり・泡立て器・マグカップ(耐熱性)・包丁・
ラップフィルム・めん棒・クッキングシート

【できあがりサイズ】

メロンパン 直径:約3.5cm メロンパン小 直径:約2.8cm
クロワッサン 縦:約4.5cm 横:約3.5cm
食パン 縦:約5.2cm 横:約5cm
あんパン 直径:約3cm ホットドック 縦:約3.5cm 横:約3cm
コッペパン 縦:約4cm 横:約2.8cm

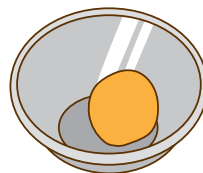
1 プレーンクッキーを作ります。

- ① 室温に戻したバター40gをボウルに入れ、泡立て器でクリーム
状になるまで練ります。卵黄(1個分)を加えよく混ぜます。



- ② クッキーミックス粉を加え、ゴムベラで混ぜます。生地がしっとり
まとまってきたら手でこねてひとまとめにします。
※生地15gを取りココアパウダー1gと混ぜ、ココア生地も作ります。

<プレーン生地>



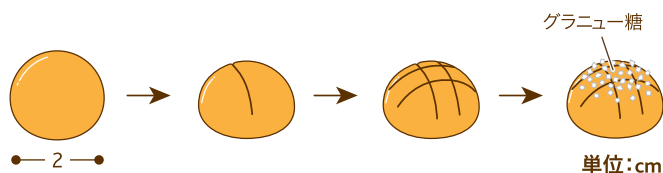
<ココア生地>



2 ミニチュアのパンを成形します。

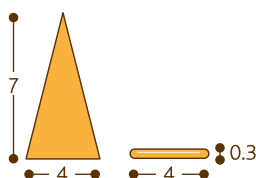
- ① メロンパンを作ります。(プレーン生地30g 4個分)

① 生地进行を4等分し、丸めたら包丁などで格子状に跡をつけ、グラニュー糖をまぶします。

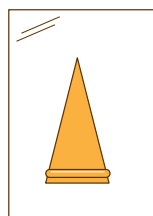


- ② クロワッサンを作ります。(プレーン生地20g 3個分)

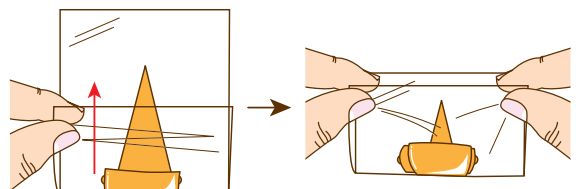
① 0.3cmにのばした生地进行を三角形と4cm幅の
棒状にカットします。



② ラップフィルムの上に三角形の生地进行、
その上に棒状の生地进行を置きます。

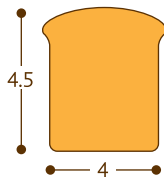


③ 棒状の生地进行を軸にして手前のラップを上をスライドさせながら
巻いていきます。

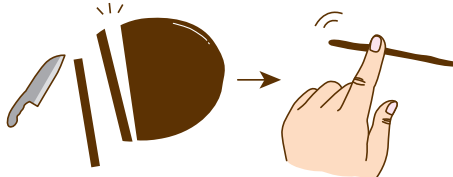


③ 食パンを作ります。(プレーン生地23g 3個分 耳用:ココア生地6g)

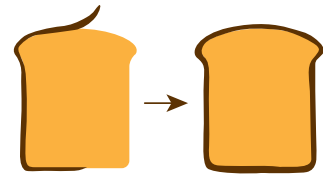
① 0.3cmにのばしたプレーン生地を包丁などで食パン型に切り抜きます。



② ココア生地で食パンの耳をふちどります。平らにのばして少量を包丁でカットし、指先で軽く潰します。

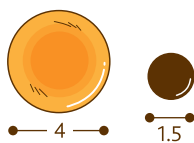


③ 食パンのふちに沿うように付けていきます。

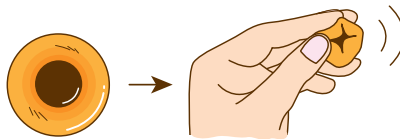


④ あんパンを作ります。(プレーン生地15g 3個分 あん用:ココア生地6g)

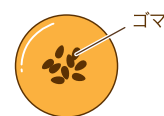
① 生地を3等分します。プレーン生地は丸くのばし、ココア生地は丸めます。



② プレーン生地の真ん中にココア生地を置き包み込みます。

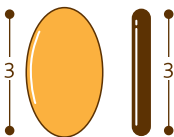


③ 丸めたらとじめを下にして、上面にゴマを少量乗せます。

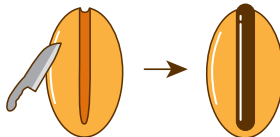


⑤ ホットドックを作ります。(プレーン生地21g 3個分ソーセージ用:ココア生地3g)

① 生地を3等分し、プレーン生地はホットドックのパン形に形成します。ココア生地は棒状にします。

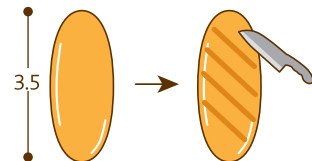


② プレーン生地の真ん中に包丁で切れ目を入れくぼみを作ります。そこに①のココア生地を置きます。



⑥ コッペパンを作ります。(プレーン生地24g 3個分)

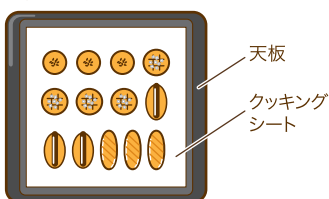
① 生地を3等分し、だ円形に丸めて包丁等でななめに跡をつけます。



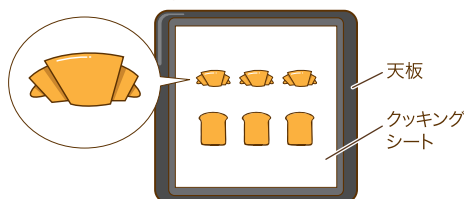
③ オープンで焼成します。

① 180℃に予熱したオープンで焼成します。(焼き時間はオープンにより異なります。)メロンパン、あんパン、ホットドック、コッペパンは約15分、クロワッサン、食パンは約12分焼成します。※クロワッサンは巻き終わりを下にして天板にのせてください。

<約15分焼成>



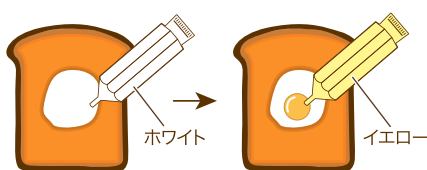
<約12分焼成>



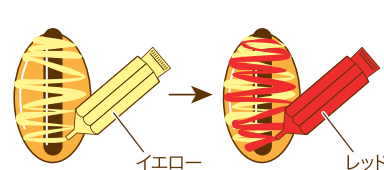
④ デコレーションします。

① 十分冷ましてからデコレーションします。

① 食パンはチョコびつ(ホワイト)で白身を描き、固まったら中央にチョコびつ(イエロー)で黄身を描きます。



② ホットドックをチョコびつ(イエロー、レッド)でデコレーションします。



原寸型紙 <③ 食パン用型紙>

※線になぞって切り抜いてください。型の通りに生地を切り抜くと食パンのクッキーがでかかります。

