

平成 21 年 8 月 1 5 日 本職のパン屋さんに教わる。



卵パン		柔らかくしたバター
薄力粉	900 g	に砂糖を入れて卵を
B P	30 g	1 つずつ入れてよく
砂糖	450 g	混ぜたら粉類を入れ
バター	200 g	て丸めて鉄板に並べ
卵 Lサイズ	4個	る。200度で20分電
		気オーブンで焼く。
		間に生クリームをは
		さむ。



カステラ		卵と砂糖をよく泡立て
薄力粉	170 g	て泡たて器を持ち上げ
卵	4個	て字が書けるくらいに
砂糖	180 g	なったら薄力粉をざっ
		くり混ぜる。

パットに流しいれて190度15分位焼く



カシャカシャの泡たて器



ナショナルの

今回は元パン屋さんのKさんに来ていただいて教わりました。卵パンはいつもの通り出来たのだが、カステラは失敗したとのこと。先生はいつも泡たてはカシャカシャと手動でなさっておられるとのこと、今回はたまたまナショナルの泡たて器（ハンドミキサー）という文明の利器があったので、大変だから言うことで使っていた。初めのうちは高速で最後のほうは低速（小さい泡）に抑えて使ってみたがそれが仇となってしまったようである。手で泡立てるといことは細かい気泡がいっぱいとなる、機械でやる気泡は大きいので空気がぬけてしまうのでしょう。しっかりと細かい泡が生地いっぱいになっているから膨らむのだと思う。そして手で両方とも粉を混ぜていくやり方である。まさに魔法の手であった。