

# 第3学年 フードデザインコース①

## ～パンができるまで～

 パンの材料 (全部で8つ! 空欄には何が入るかな?)

	上白糖	全脂粉乳		食塩		卵	水
--	-----	------	--	----	--	---	---

 製パンの流れを思い出そう (空欄には何が入るかな?)

材料の計量		一次発酵		丸め	ベンチタイム	成形		焼成
-------	--	------	--	----	--------	----	--	----

 どちらか正しいほうを選ぼう!

- Q1. 生地のコねあげ温度は何℃がよいでしょうか? ( 28℃ , 38℃ )
- Q2. 一次発酵は何分間ででしょうか? ( 20分間 , 30分間 )
- Q3. 分割は何グラムから何グラムで行いますか? ( 38g~40g , 48g~50g )
- Q4. ベンチタイムは何分間ででしょうか? ( 20分間 , 30分間 )
- Q5. 成形したパンは天板にのせて、どこに入れて二次発酵をしますか?  
( オーブン , 発酵機 )
- Q6. 二次発酵は何分間ででしょうか? ( 10分間 , 30分間 )
- Q7. パンは何分間、焼成するででしょうか?(フランスパンはのぞく) ( 8分間 , 16分間 )

答え合わせは次のページで♪

## 解答

 パンの材料 (全部で8つ! 空欄には何が入るかな?)

強力粉

上白糖

全脂粉乳

ドライイースト

食塩

バター

卵

水

 製パンの流れを思い出そう (空欄には何が入るかな?)

材料の計量

ミキシング

一次発酵

分割

丸め

ベンチタイム

成形

二次発酵

焼成

 どちらか正しいほうを選ぼう!

- Q1. 生地のかねあげ温度は何℃がよいでしょうか? ( 28℃ , 38℃ )
- Q2. 一次発酵は何分間ででしょうか? ( 20分間 , 30分間 )
- Q3. 分割は何グラムから何グラムで行いますか? ( 38g~40g , 48g~50g )
- Q4. ベンチタイムは何分間ででしょうか? ( 20分間 , 30分間 )
- Q5. 成形したパンは天板にのせて、どこに入れて二次発酵をしますか?  
( オーブン , 発酵機 )
- Q6. 二次発酵は何分間ででしょうか? ( 10分間 , 30分間 )
- Q7. パンは何分間、焼成するででしょうか?(フランスパンはのぞく) ( 8分間 , 16分間 )

またみんなで、一緒においしいパンやお菓子を作りましょう!!

