

3E ツオッフを作りました！！

食品科学科3年

「ツオッフ」というドイツの編み上げパンに3年生が挑戦しました。過去の実習では、ロールパン、メロンパン、デニッシュパンなどを習得し、今回はちょっと違ったジャンルのパン製造を学びました。



ひもで「編み」の練習です。本数が上がれば難易度も上がります！！



たっぷりのレーズンを混ぜ込んで捏ね上げます！



ひもでの練習の成果を発揮するときです！
1つできると、あとは手早く整形できました！

1本編み



2本編み



編むという一工夫で、ハイレベルなパンを作ったような気分です！！



ドリール（卵液）を塗って、ワッフルシュガーとスライスアーモンドをのせて焼き上げます！手際が大事です！



すごい！
高級パン屋さんの
パンみたい！！

トッピングや、整形を少し工夫する
だけで、おしゃれで美味しそうに
見えることが学べました！

