

2E デニッシュパン作りを頑張っています！

食品科学科 2年

3年間の実習で製造する品目の中でも高難易度のデニッシュパンの製造を2年生が頑張っています。練習と農文祭販売分を合わせて計6回作りました。生地 of 伸展と整形が回を追うごとに上達しているのがわかります！！



生地は力をしっかり入れないと伸びません！四角の角にも注意しながら均等な厚さに伸ばします！



今回は「餡デニッシュ」です。
自家製餡をのせて、包み込みカットします。



お店で見るような餡デニッシュが出来上がりました！
これを当日に焼き上げて、みなさまに提供します！
ぜひ食べてください！

