

食品サイエンス科

デニッシュペストリー ~こんなに難しいパンも作れます!!~

入学当初は、パンやケーキ作りの経験が全くなかった生徒もいますが、島原農業高校食品サイエンス科で1年間学び、様々な実習製品の製造が出来るようになりました!!

パン製造の中でも難易度の高い『デニッシュペストリー』に挑戦。デニッシュペストリーとは、パン生地とバターが何層にも重なった風味豊かなパンで、バターを包んだパン生地を、均等な薄さに伸ばして折り重ねていきます。素早く麺棒で伸ばしてきれいな形に整形するのが難しいパンですが、その出来栄は・・・!?

まずは先生の説明を聞きながら、見て学びます。



↓ホワイトボードには図入りの解説



さあ、各班でチャレンジ！協力しながら生地を伸ばしていきます。



切り分けるとすぐに縮んじゃうんだよ~!



美味しそうに焼き上がりました!

チョコデニッシュ



ハムデニッシュ