

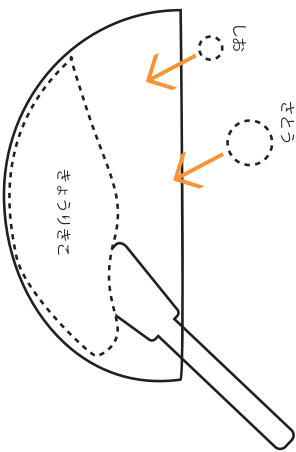


しりよう① カメロンパンのきじのつくりかた

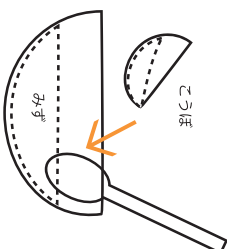
ざいりよう
4ひきぶん

- きようりきこ…220グラム
- さとう…13グラム
- しお…2グラム
- こうぼ…12グラム
- みず…140グラム
- バター…6グラム

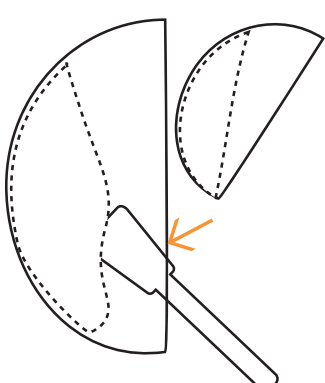
(1) ボールにパンのようなこむきこ(きようりきこ) さとう、しおをはかっつていれ、へらでよくませる。



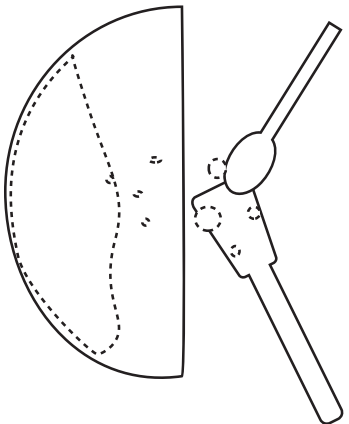
(2) ちいさいボールにこうぼ、みずをはかっつていれ、スプーンでよくませる。



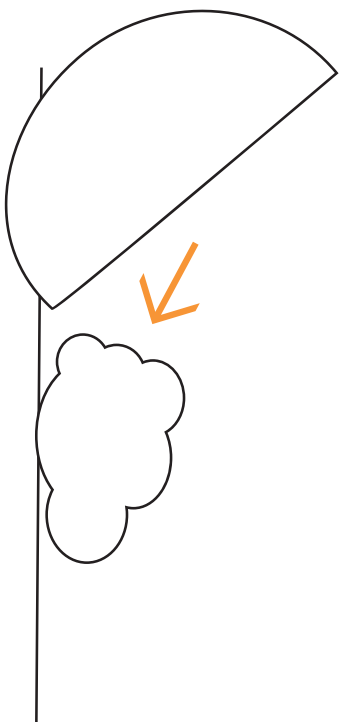
(3) (1)のボールに(2)のボールのなかみをいれてへらでよくませる。



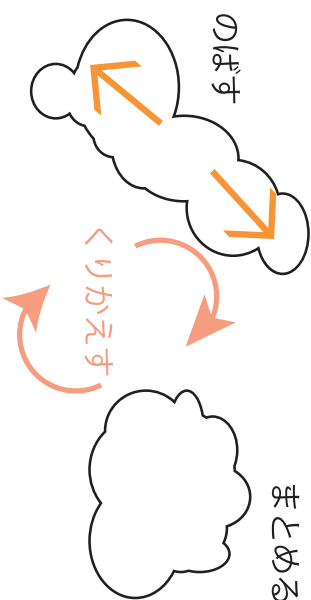
(4) へらにかたまりがつので、(2)のスプーンでよくおとし、さらにへらでせんだいをませる。



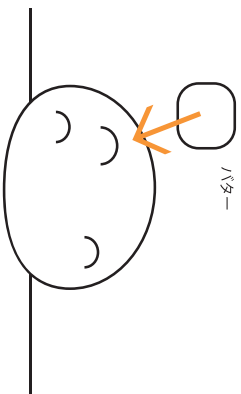
(5) せんだいがまだつたらだいのうえにボールのなかみをだして、てでこねる。



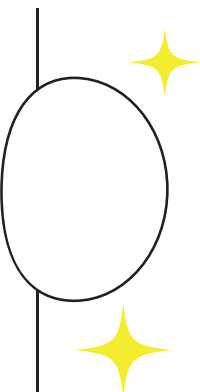
(6) なめらかになるまでのぼしたりまとめたりをくりかえしてこねる。ぶつぶつがなくならなかつたらたいじゅうををかけておしてつぶす。



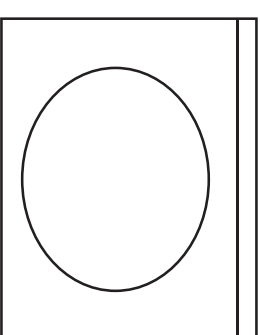
(7) きじをまとめたときにこねのおおきなかたまりがなくなつてきたらバターをくわえてさらにこねる。



(8) バターがとけてせんだいしたいきわたり、きじをさわつたかんじがなめらかになつてきたらころころとこねがして、ひょうめんをきれいにする。



(9) シリアロツクヤやほぞんようきにいれてれいぞうこでほぞんする。





しりよう②

カメロンパンのこうらのつくりかた

ざいりよう4ひきぶん

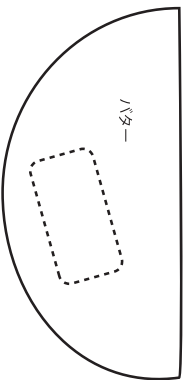
○むえんバター 30g

○さとら 40g

○たまご 35g

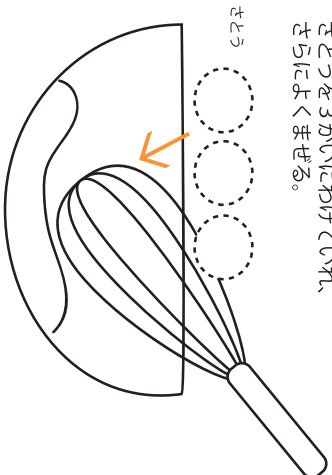
○はくりきこ 90g

(1) ボールにバターを入れてやわらかくなるまでまっ

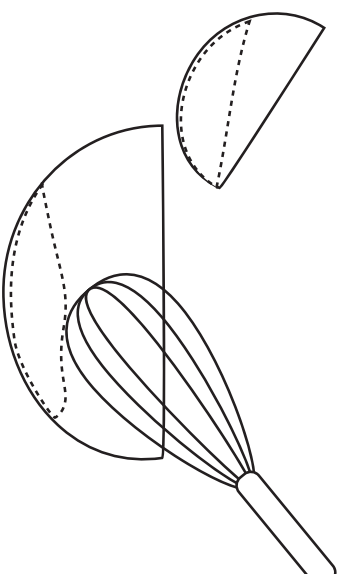


(2) バターをあわだてきでよく混ぜて

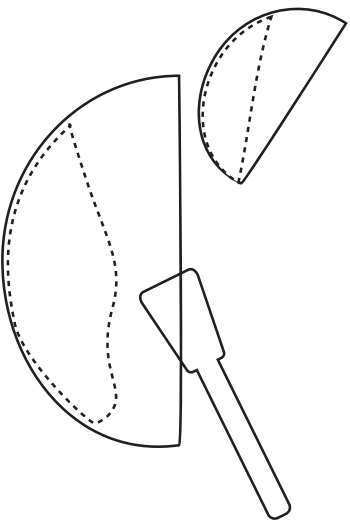
クリームじょうにする。
さとらを3かいにわけていれ
さらによく混ぜる。



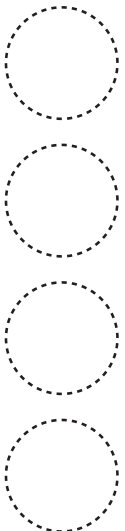
(3) (2) のボールにたまごをすこしずついれながら
さらに混ぜる。



(4) こむぎこ(はくりきこ)をふりいれてへらでさつくりと
混ぜる。

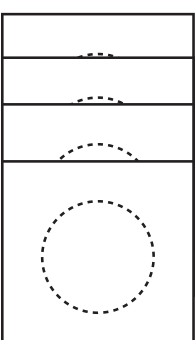


(5) おもさをほかっておなじおおきさにわせる。



※ちよつけい8センチくらいのはず
※1と40グラムよりちよつとおおいくらい

(6) ラップではさんだままれいぞうこでやすませる。



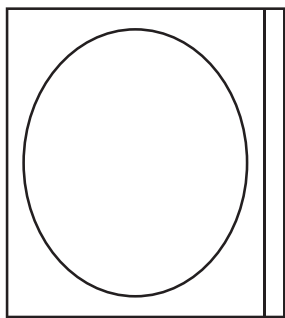


しりょう③

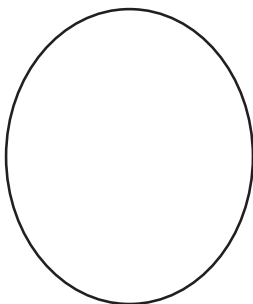
カメロンパンのやきかた

ココアのえのぐの { ○ ココア…こさじ1
ざいりよう ○ みず…こさじはんぶん

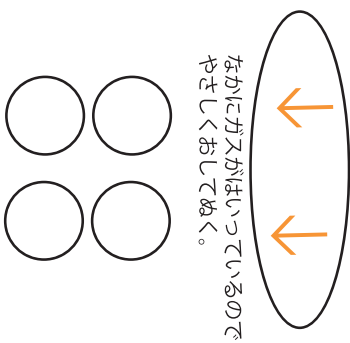
(1) れいぞうこからだしパンのきじをあたたいところにおいておく。
1. 5〜2ばいのおおきさになるまでまつ。(5から6じかんくらい)



(2) じゅうぶんにおおきくなったら、ふくらからきじをだす。
なるべくきじをやぶがたいようにしんちように。

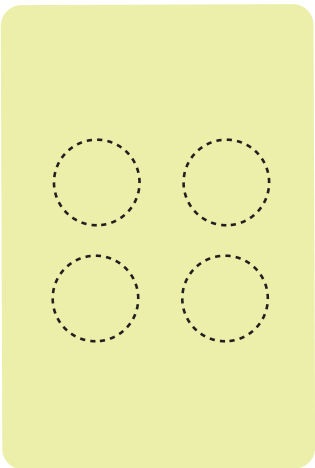


(3) きじをてやさしくおしてガスをぬき、
きじを4こにわけてまるめる。

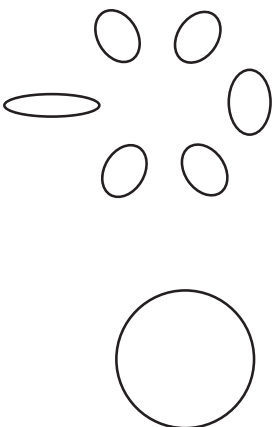


なかにガスがはいっているので
やさしくおしてぬく。

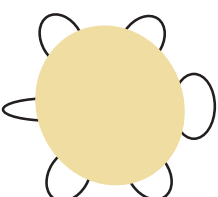
(4) きじにぬれぶきんをかけて5ふんほどおく。



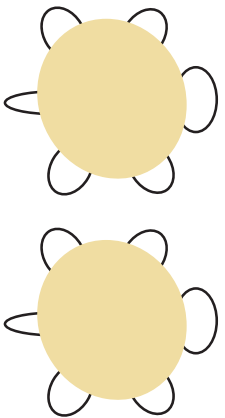
(5) きじをとりだし、カメさんのてとあし、しっぽ用に
あわせて6つをとりわけろ。
てあし、あたま、しっぽはかたちをつくる。
5ふんいなくてもできるよにてはやくつくる。
※「こらら」よのきじをてもとによいしておく。



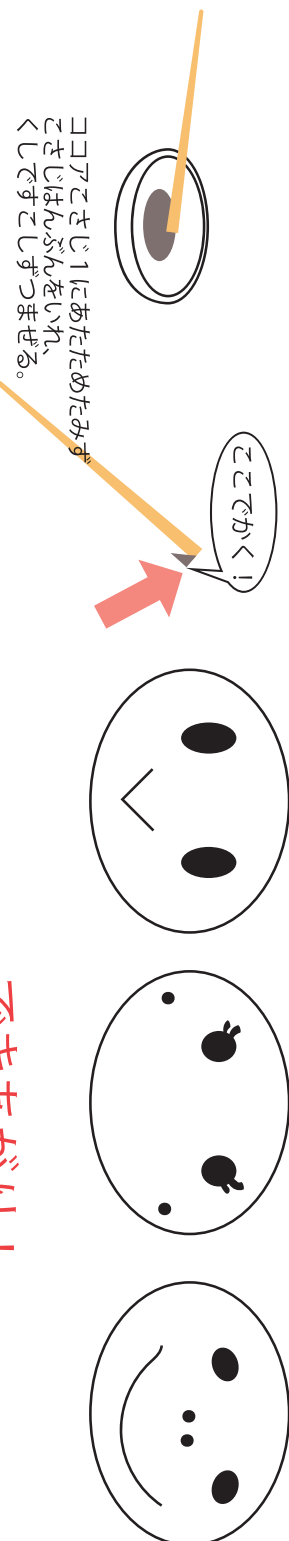
(6) 「こらら」きじをめんぼうでのぼしてすこし
おおきくし、いちばんおおきなかたまり
のうえにのせる。
きじをつかんでこららのぶんに
クラニューとうをつけ、ひっくりかえてあたま、
てあしをくっつけてんばんにならべる。



(6) きじを45から50ふんくらいはつこうさせろ。
30ふんたつたところであーパンをよねつかいしする。
せつていは190どで20ふん。



(8) ココアのえのぐでかめのかをおかく。



ココアこさじ1にあたためたみず
こさじはんぶんをいれ、
くしですこしずつまぜろ。

できあがり!