

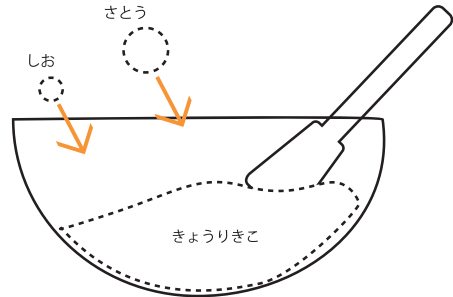


しりょう①

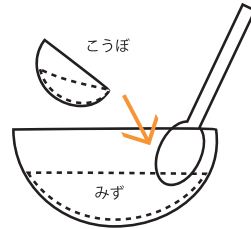
カメロンパンのきじのつくりかた

- ざいりょう
- きょうりきこ…220グラム
 - こうぼ…12グラム
 - さとう…13グラム
 - みず…140グラム
 - しお…2グラム
 - バター…6グラム
- 4ひきぶん

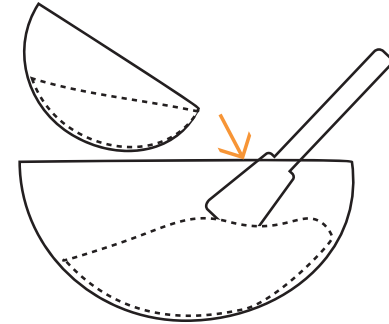
(1) ボールにパンようこのむぎこ(きょうりきこ) さとう、しおをはかっていれ、へらでよくまぜる。



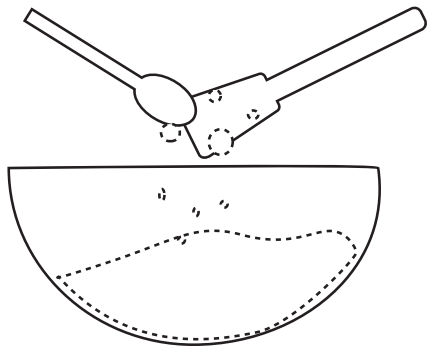
(2) ちいさいボールにこうぼ、みずをはかっていれ、スプーンでよくまぜる。



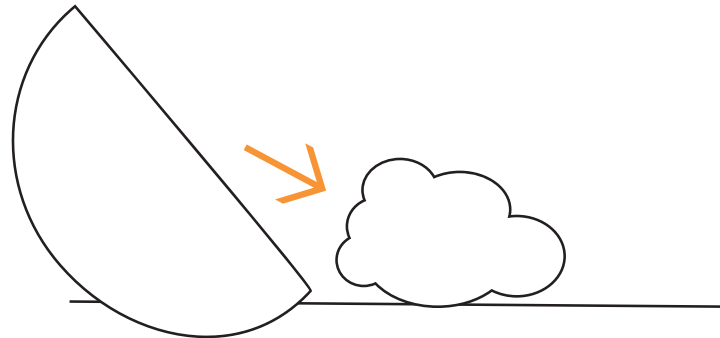
(3) (1)のボールに(2)のボールのなかみをいれてへらでよくまぜる。



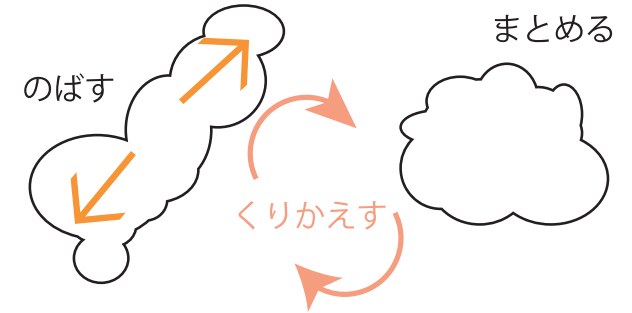
(4) へらにかたまりがつくので、(2)のスプーンでよくおとし、さらにへらでぜんたいをまぜる。



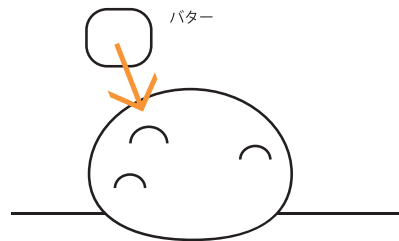
(5) ぜんたいがまざったらだいのうえにボールのなかみをだして、てでこねる。



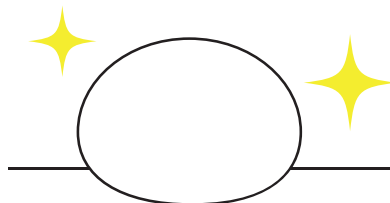
(6) なめらかになるまでのぼしたりまとめたりをくりかえしてこねる。ぶつぶつがなくならなかつたらたいじゅうをかけておしてつぶす。



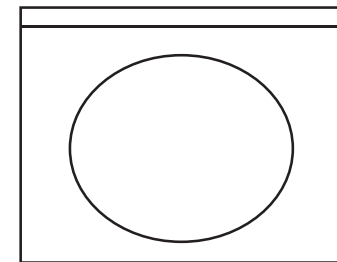
(7) きじをまとめたときにこのおきなかたまりがなくなってきたらバターをくわえてさらにこねる。



(8) バターがとけてぜんたいにいきわたり、きじをさわったかんじがなめらかになってきたらころころがして、ひょうめんをきれいにする。



(9) ジップロックやほぞんようきにいれてれいぞうこでほぞんする。





しりょう②

カメロンパンのこうらのつくりかた

ざいりょう 4ひきぶん

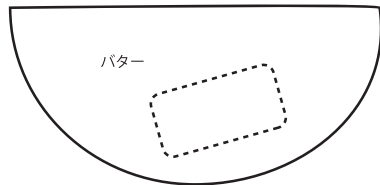
○むえんバター 30g

○さとう 40g

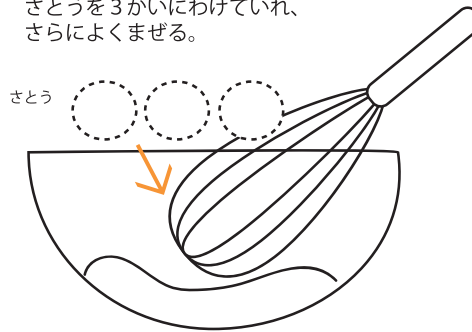
○たまご 35g

○はくりきこ 90g

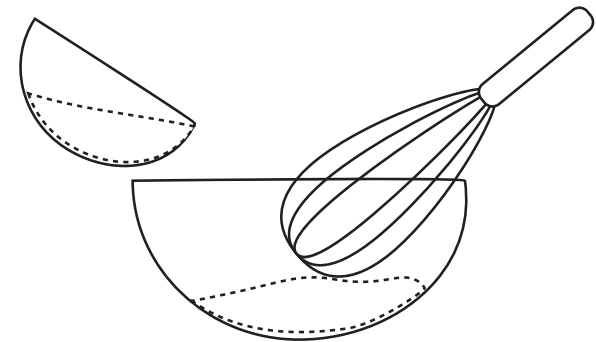
(1) ボールにバターを入れてやわらかくなるまでまっ



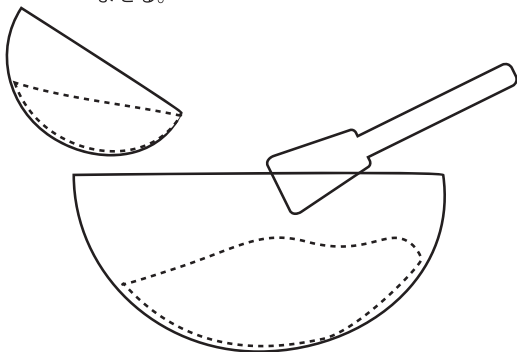
(2) バターをあわだてきでよくまぜて
クリームじょうにする。
さとうを3かいにわけていれ、
さらによくまぜる。



(3) (2) のボールにたまごをすこしずついれながら
さらにまぜる。



(4) こむぎこ (はくりきこ) をふりいれてへらでさっくりと
まぜる。

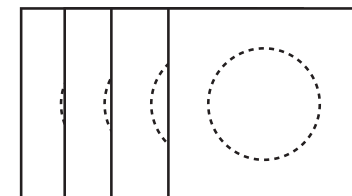


(5) おもさをはかっておなじおおきさにわせる。



※ちよっけい8センチくらいにのばす
※1こ40グラムよりちよっとおおくらい

(6) ラップではさんだままれいぞうこでやすませる。



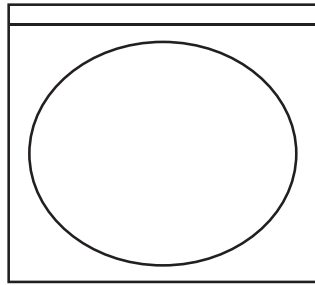


しりょう③

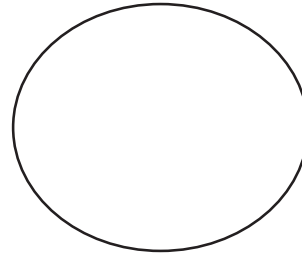
カメロンパンのやきかた

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

(1) れいぞうこからだしたパンのきじをあたかいた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)



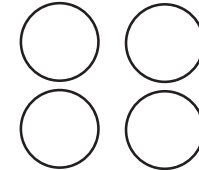
(2) じゅうぶんにおおきくになったら、ふくろからきじをだす。
なるべくきじをやぶかないようにしんちょうに。



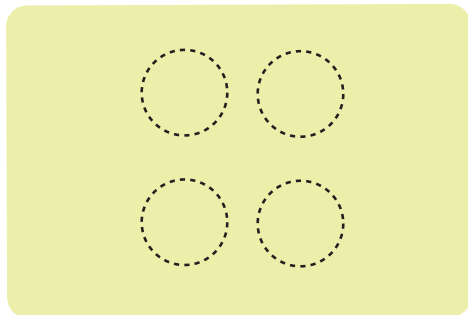
(3) きじをてでやさしくおしてガスをぬき、
きじを4こにわけてまるめる。



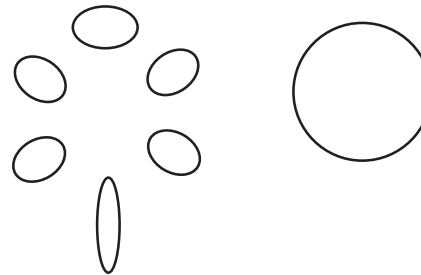
なかにガスがはいっているので
やさしくおしてぬく。



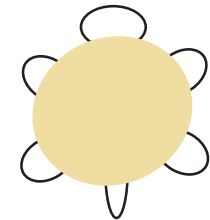
(4) きじにぬれぶきんをかけて5ふんほどおく。



(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ふんいないにできるようにてばやくつくる。
※「こうら」ようなきじをてもとによいしておく。

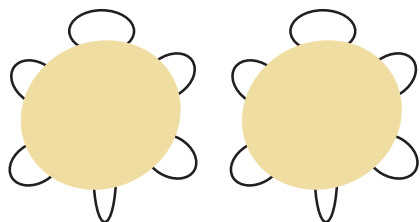


(6) 「こうら」きじをめんぼうでのばしてすこし
おおきくし、いちばんおおきなかたまり
のうえにのせる。
きじをつかんでこうらのぶぶんに
グラニューとうをつけ、ひっくりかえしてあたま、
てあしをくっつけててんぱんにならべる。

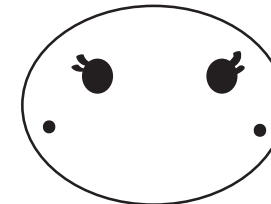


(6) きじを45から50ふんくらいはっこうさせる。
30ふんたったところでオープンをやねつかいしする。
せつていは190どで20ふん。

(8) ココアのえのぐでかめのかおをかく。



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!