

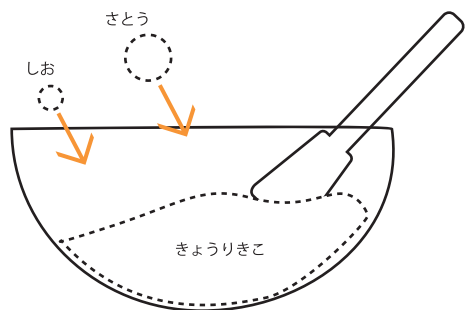


しりょう①

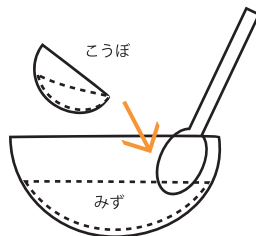
カメロンパンのきじのつくりかた

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

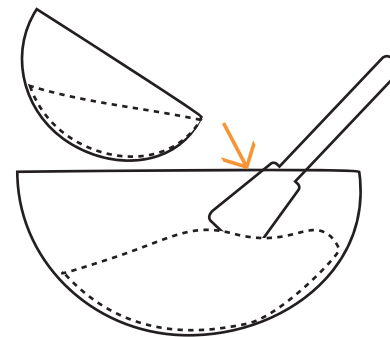
(1) ボールにパンようのごむぎこ(きょうりきこ) さとう、しおをはかっていれ、へらでよくまぜる。



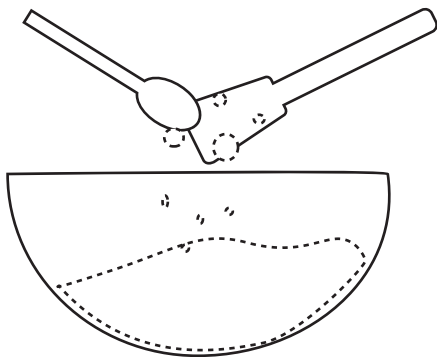
(2) ちいさいボールにこうぼ、みずをはかっていれ、スプーンでよくまぜる。



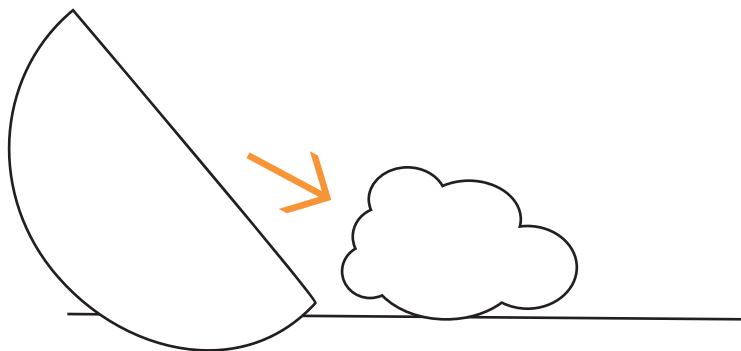
(3) (1)のボールに(2)のボールのなかみをいれてへらでよくまぜる。



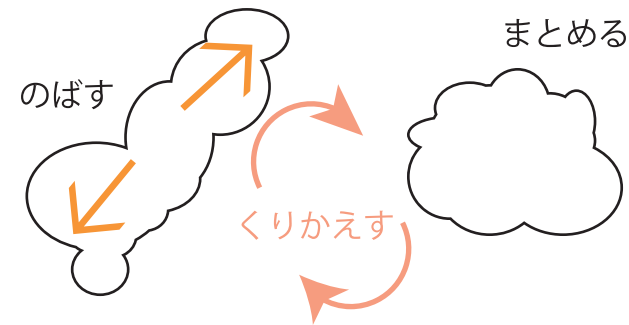
(4) へらにかたまりがつくので、(2)のスプーンでよくおとし、さらにへらでぜんたいをまぜる。



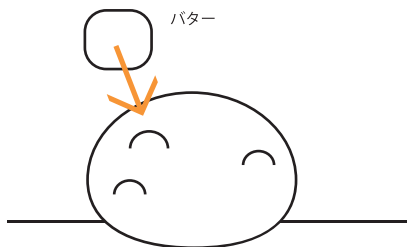
(5) ぜんたいがまざったらだいのうえにボールのなかみをだして、てでこねる。



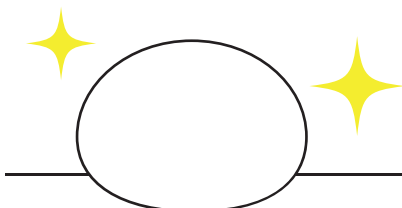
(6) なめらかになるまでのばしたりまとめたりをくりかえしてこねる。ぶつぶつがなくなったらたいじゅうをかけておしてつぶす。



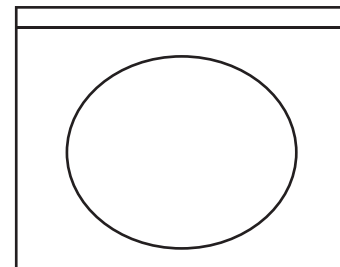
(7) きじをまとめたときにこなのおおきなかたまりがなくなってきたらバターをくわえてさらにこねる。



(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とこころがして、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。



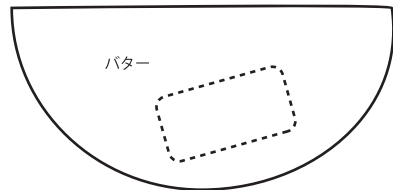


カメロンパンのこうらのつくりかた

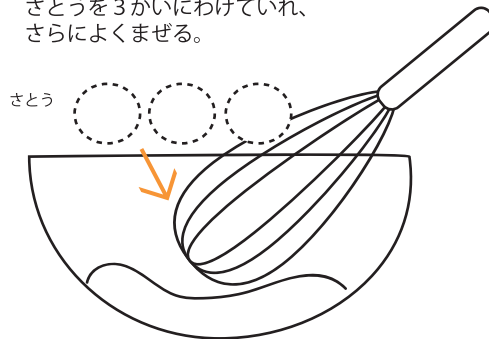
ざいりょう4ひきぶん

- むえんバター 30g
- さとう 40g
- たまご 35g
- はくりきこ 90g

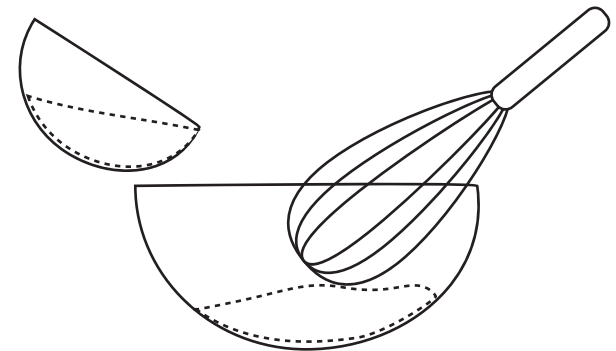
(1) ボールにバターを入れてやわらかくなるまでまっ



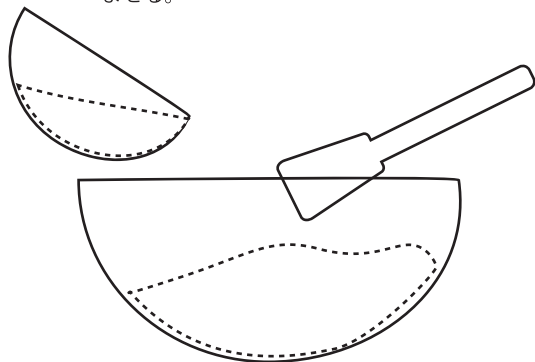
(2) バターをあわだてきでよくまぜて
クリームじょうにする。
さとうを3かいにわけていれ、
さらによくまぜる。



(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。

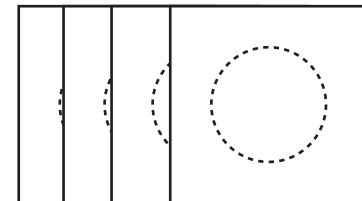


(5) おもさをはかっておなじおおきさにわせる。



※ちよっけい8センチくらいにのぼす
※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。





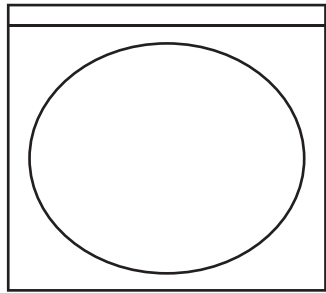
しりょう③

カメロンパンのやきかた

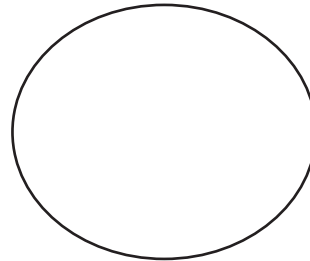
ココアのえのぐの
ざいりょう

- 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たか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)



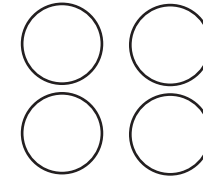
(2) じゅうぶんにおおきくなったら、ふくろからきじをだす。
なるべくきじをやぶかないようにしんちょうに。



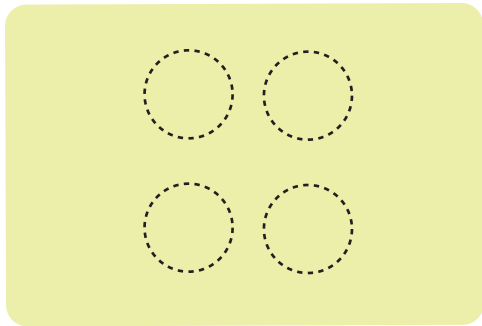
(3) きじをてでやさしくおしてガスをぬき、
きじを4こにわけてまるめる。



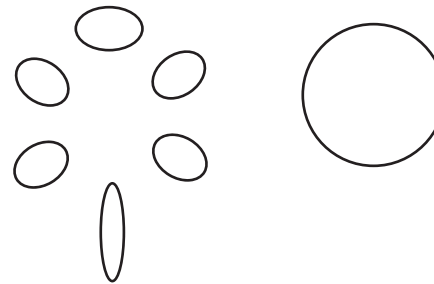
なかにガスがはいっているので
やさしくおしてぬく。



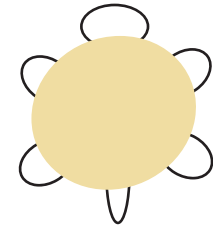
(4) きじにぬれぶきんをかけて5ふんほどおく。



(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つをとりわける。
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」よきのきじをてもとによいしておく。

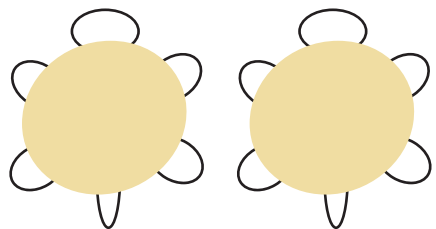


(6) 「こうら」きじをめんぼうでのぼしてすこし
おおきくし、いちばんおおきなかたまり
のうえにのせる。
きじをつかんでこうらのぶぶんに
グラニューとうをつけ、ひっくりかえてあたま、
てあしをくっつけててんぱんにならべる。



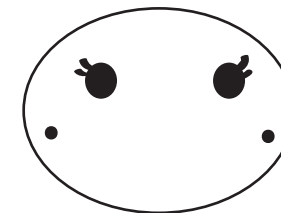
(6) きじを45から50ふんくらいはっこうさせる。
30ふんたったところでオープンをやねつかいしする。
せっていは190どで20ふん。

(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る。

ここでかく!



できあがり!