

製パン・製菓講習会

パンもお菓子も! **本格メニューを手軽に**焼き上げるコツ、お教えします。
豊富な実演メニューを見ながら味わえる講習会。お気軽にご参加ください。

参加無料

●大人気メロンパン

幅広い世代に人気のメロンパンのコツもお伝えします。



<メロンパン>

配合 強力粉100g/砂糖8g/塩2g/スキムミルク4g/
バター10g/イースト0.8g/水70g
焼成 200℃ 10分
POINT メロン皮は硬くしすぎない。



BAKE

PRINCE
ベーカリーデッキオープン
PJS3-222B

●人気や流行にも合わせたメニュー
人気メニューだからこそ
他店と差をつける方法をご紹介します。

●ハード系パン

要望の多い
ハード系パンも
時短で簡単に仕上げます。



<コーンパン>

配合 フランス粉100g/塩2g/
イースト0.6g/水70g
焼成 220℃ 25分(蒸気)
POINT 蒸気と焼き加減に気をつける。



Baker Chef
ベーカリー・ミニデッキオープン
MBDO-D4E



Baker Chef
ベーカリーコンベクションオープン
MBCO-4E

※実演機は講習会場により異なります
(事前にお問い合わせください)。

●こっぺぱん

配合 強力粉80g/米粉20g/砂糖8g/塩1.8g/
イースト1g/卵10g/バター10g/牛乳60g
焼成 上火200℃ 下火200℃ 14分
POINT 発酵は多めにとる。



●成形方法のバリエーション

ふわふわパンを
様々な成形方法でご紹介します。

<フラワーブレッド>

配合 強力粉100g/砂糖8g/塩2g/
バター10g/イースト0.8g/牛乳70g/
POINT 生地をきつく締めすぎない。



●コンベクションオープンで簡単に。

工程の多いベーグルもコンベクションオープンの
スチームを用いて手早く。

<ベーグル>

配合 フランス粉100g/塩2g/砂糖6g/イースト0.6g/水70g
焼成 220℃ 25分(蒸気)
POINT 仕込み粉・水をよく冷やす。



売れる商品、流行る店 づくりのためのヒントが掴める「パンとケーキ」のダブル指導!

実演メニューや食材など、さまざまなリクエストにお応えします。

●いつものメニューに 付加価値を。

いつものパウンドケーキに
さまざまな展開を用意し
飽きのこないメニューのご提案。

<レモンパウンドケーキ>

配合 卵100g/砂糖80g/生クリーム80g/
薄力粉110g/アーモンドプードル20g/
バター80g
焼成 160℃ 20分
POINT 最後にアイシングしてもよい。



CAKE

●米粉使用のご提案

米粉100%シフォンケーキは
薄力粉には無い食感を味わえます。

<シフォンケーキ>

配合 卵黄60g/卵白160g/砂糖70g/
牛乳50g/油40g/薄力粉60g
焼成 上火170℃ 下火170℃ 40分
POINT 焼成後は逆さまにする。



●湯せん不要、超時短プリン

スチーム焼成により、
湯せんもふたもせず
きれいなプリンが
仕上がります。

<プリン>

配合 砂糖100g/牛乳550g/
生クリーム550g/卵黄180g
焼成 Stモード95℃ 10分
POINT 生地は一度滲す。



ふるってご参加ください

- 消費者が求める売れる商品情報のご提供から、流行のさらに上に行くメニューのご提案まで、当社専任シェフが実演を交えてご案内してまいります。
- 話題のパンとケーキを数種類ずつ、生地づくりから焼成まで、ポイントを解説しながらご覧いただけます。冷凍生地を活用したメニューもご用意いたします。
- 実演メニューはすべてご試食いただけます。
- メニューリクエストを承りますので、事前にご相談ください。
- 開催日時・場所・お問い合わせ先など、詳しくは「案内状」をご覧ください。

ステップアップを目指す方も、
初めての方も。収益力アップに
つながるヒントを掴んでください。

昨今のヘルシー志向の高まりから、米粉を使ったパンやケーキが最近注目を集めており、お米独特の食感や手軽さが人気を呼んでいます。今年の講習会では、こういった流行のメニューを中心に、簡単・手軽に作れるパンやケーキをご紹介します。また、アレルギー対策などのメニューも織り交ぜて皆様にご提案させていただきます。他にも、業界の最新動向や、流行のさらに上に行くメニューなど、お店に役立つ情報をご提供してまいりますので、ふるってのご参加をお待ちしております。



マルゼングループ専任
ベーカリー・パティスリーシェフ
見城 秀明

