



加工組合さくらの米粉パン講習会に参加しました！



今日は、米粉パンの作り方を習いに、自然豊かな松本市梓川にある「加工組合さくら」さんにおじゃましました。



講師は倉科 喜美子先生です。

この日は、バターロール、あんぱん、ベーコンエピ、ジャムバリエーションを教えてくださいました。
所要時間は3時間くらいでした。



パンは各5個ずつ持ち帰りますので、大きめの箱、カゴを用意しないと入りませ〜ん！私はだいぶ小さなカゴでした。ご参考までに！



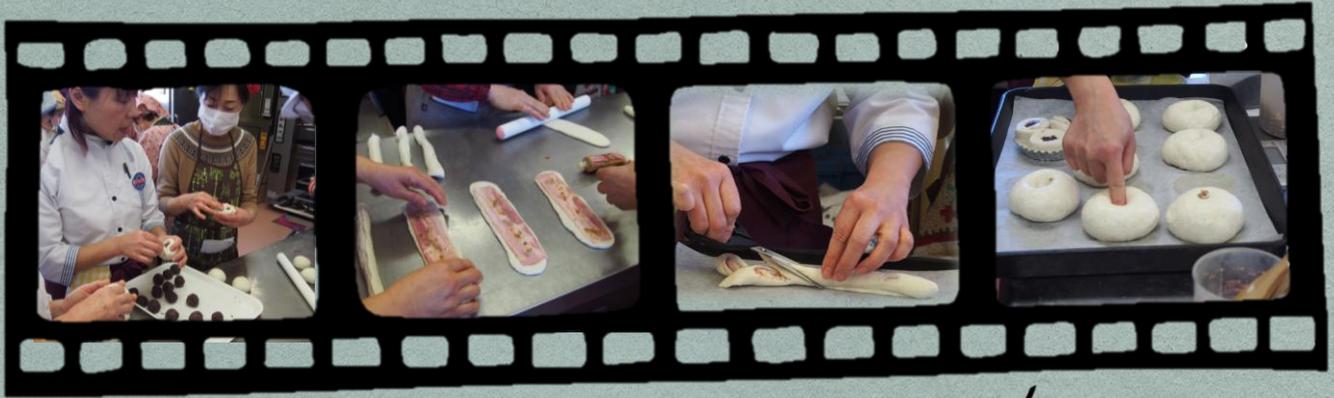
用意する物
エプロン、バンダナ、マスク、パンを入れる箱、カゴ等

加工組合さくらでは、米粉パンの出張料理教室も行なっています。参加者は10人〜20人程度。オーブン等の設備が整っている施設であればOK！
地域での地産地消事業や子供達との料理教室等として計画してみたいかがですか？



【お問い合わせ先】
加工組合 さくら(あずさ夢工房内)
長野県松本市梓川(やまと)4175-1
TEL/FAX 0263-78-1680
Eメール:kakosakura@gmail.com





米粉の生地でエピができるなんて感動でした。

パンに桜の花をさし込んでいるのですが、ちょっと強すぎて穴が開いてしまいました。先生から注意があったのに…

先生がテーブルを回って見てくださったので、とても安心して作れました。ちょっと先生とは違いましたが、とてもふっくら巻くことができました！

私でもこんなに上手に焼くことができました。

この蒸しケーキは、えのきペースト*を入れることで、米粉ケーキなのにしっとりふわふわに仕上がりました。1人一個ずつ食べました。

《*えのきペースト*》

えのきペーストはえのき水と同じ要領で使えます。ケーキに入れるとカサが増し、しっとりモチモチした食感が楽しめます。米粉パンに使用すると冷めても美味しさが持続します！



アツツ！&おいし〜い♪
焼き立てなんてなかなか味わえないですよ〜！

加工組合さくらの倉科さん、スタッフのみなさん、ご指導ありがとうございました。

