


体験教室名	白つつじ花酵母パンを使ってご当地メロンパンを作ろう	
会社名	創作スイーツ&フレンチレーヴ	(連絡先) 0475-25-3818
体験教室内容	1、バターとグラニュー糖を湯煎にかけます。 2、1が溶けたら、ふるった粉を加えて、泡だて器で混ぜます。 3、2を10gに分割します。 4、スライスした星形パンに3を塗り広げます。 5、飾り用のグラニュー糖を4につけます。 6、ペティナイフで格子模様をつけます。 7、180℃のオーブンで12分焼いて完成！	
学べること	・茂原北陵高校の生徒さんと一緒に考えたご当地グルメを作る事ができます。 ・お手軽なメロンパン作りを学ぶことができます。	
各ご家庭で ご用意する者	【材料】 薄力粉、ココア、グラニュー糖、無塩バター 【道具】 オーブン、湯煎用鍋（フライパン可）、ボール（直径20センチ位）、泡だて器、ゴムベラ はかり、ペティナイフ	
主催者より	ご当地メロンパンを作れるようになって、ロケ地茂原を訪れた方をみんなでおもてなしできるようになっちゃおう！	
教室内容写真 ①		
教室内容写真 ②		
1コマあたりの募集定員	10人（保護者含まない）	