

ポリ袋の4つのポイント

ポリ袋を使えば、特別な道具がなくてもおやつ作りが楽しめます。ポイントを知っておくと、よりスムーズに作業を進めることができます。

ポイント①

振る

約20秒間
50回以上



粉を振る

ポリ袋に粉類を入れて、袋の口を数回ねじってきっちり閉じる。全体が混ざるように上下左右に振る。約20秒間、50回以上を目安に。



材料を入れて計量

デジタルスケールにポリ袋をかぶせたボウルをセット。目盛りを「0」にして材料を計量する。ボウルは袋を安定させるために使用。

ポイント②

混ぜる

数回しっかり
ねじって
上下左右に



振り混ぜる

粉類を振ったあと、液体の材料をポリ袋に入れる。袋の口を数回ねじってきっちり閉じる。底に手を添えながら、全体が混ざるように上下左右に振り混ぜる。



もみ混ぜる

ポリ袋の空気を抜いて、袋の口を数回ねじってきっちり閉じ、全体がなめらかになるまでやさしくもみ混ぜる。

ポイント③

形を整える



生地をのばし広げる

もみ混ぜてまとまった生地をポリ袋に入れたまま、めん棒でのばし広げる。



ポリ袋の上から形を整える

ポリ袋のままのばし広げた生地の形を整える。袋の上から整えるので手や道具が汚れない。



作業シートがわりに!

ポリ袋の2辺をハサミで切り開けば作業シートがわりになる。道具が汚れずに済む。

ポイント④

流し入れる



生地を型に流し入れる

マフィンやケーキなどのゆるめの生地は、ポリ袋の角をハサミで切り、絞り袋のようにして型に流し入れる。



袋の内側の生地をまとめる

ポリ袋の内側についた生地は袋の外側からスクrapperやヘラで袋の奥へ押し出すようにしてまとめる。



袋の角をハサミで切る

ポリ袋は、絞り袋として使える。袋の角をハサミで切って使う。アイシングもポリ袋でできる。