

ポリ袋でできること



ポリ袋を使えば、特別な道具がなくてもOKです。ポリ袋でできることとそのポイントやコツを知っておくと、よりスムーズに作業を進めることができます。

1 振る

粉ふるい、ザルは必要なし!



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。底に手を添えながら、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。粉類にかたまりがある場合は、袋の外から指でつぶす。



◆材料を入れて計量
デジタルスケールにボウルをのせてポリ袋をセット。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。



◆空気を入れて振る
粉類がしっかり混ざるように、ポリ袋に空気を入れてハリをもたせるようにして閉じる。粉類が舞うように振る。

2 混ぜる

泡立て器、ゴムベラは必要なし!



◆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

ポリ袋の中の空気を抜いて口を数回ねじってきっちり閉じ (a)、全体がなめらかになるまで袋の外側からやさしくもみ混ぜる (b)。水分量が多いパウンドケーキなどはボウルに袋を入れてもみ混ぜると混ぜやすい (c)。



3 まとめる

作業用のシートは必要なし!



スコーンやクッキーの生地はもみ混ぜていくうちにポリ袋の中で自然とひとつにまとまる。袋の内側について生地も袋の外側からもみ混ぜていくときれいに取れる。



◆生地を折り込み、均一にする

ポリ袋の2辺を切り開き (d)、生地を袋ではさみ、手で押しのばして (e) 半分に折る (f)。向きを変え、同じようにのばして (g) 半分に折る (h)。これを4~5回くり返し、袋で包んで冷蔵庫で休ませる (i)。(スコーンやクッキーなど)

4 流し入れる

ボウル、ゴムベラは必要なし!



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、絞り袋のように流し入れる。絞り出す量を調節できる。アイシング (P.24) もポリ袋でできる。



◆袋の内側の生地をまとめる

ポリ袋の内側についていた生地は袋の外側から指ではさみ、上から下に押し出すようにしてまとめる。



◆ポリ袋の角をハサミで切る

絞り袋としても使えるポリ袋。袋の角をハサミで切って使う。