

# 「絞り袋を使うポイントは？」

赤堀製菓専門学校 常勤講師  
丹野 聖子先生 (製菓衛生師)



## (1) 口金部分にビニール部分を押し込む

口金部分に絞り袋の先端を埋め込む・詰める感覚♪

→詰まったなと思ったら、次の作業に!

## (2) 口金部分の少し上を持って、絞り袋の上の部分を折り返して

バナナの皮をむくように 袋を広げて、クリームを充填する。

→クリームが入りづらい場合は、計量カップなどに差し込んで両手でボールを持って、クリームを充填すると、綺麗に作業できます。プロでもシャバシャバの生地はそうします。



## (3) 絞り袋に入れる量はあまりパンパンにしない。

時間をかけないで~!

(最上部のあたりをキレイに保つ)

→パンパンに入れて、時間が経ってしまうと、手の温度が伝わってボサボサ※になってしまうので、クリームが冷えた状態を保っていることも重要です。

(余った生クリームは、氷水を貼ったボールに入れておく)※シャバシャバ=なめらかではなくなること。

ひっぱってねじる!

(4) 絞り袋の上の部分を閉じる。口金部分の、詰めていたところを引っぱり、その部分の空気がなくなるように、上の方をつまんで、先端を引っ張り、クリーム部分をねじると、クリームが口金の先端部分まで下がっていく。

(5) 利き手で絞り袋の上部を押さえ、利き手でない方を口金部分に添える。クリームがなくなってきたら、上からしごいて、クリームを落としていき、利き手部分(とじ目)を下におろす。

### POINT

- ★充填する時は、絞り袋にクリームを入れすぎない!
- ★絞り出す時は、袋がパンパンな状態を保つこと!
- ★2回目以降にクリームを入れる時は、一回クリームを出し切り、最初からやりなおす。  
(1)に戻って、もう一度、口金部分にビニール部分を詰め込む作業から始める。

もっと上手くなり  
たい方へ

練習には、マヨネーズでもOK!  
冷蔵庫の中にある身近なものだし、使ったマヨネーズは他の料理に、使用できます。  
(注:絞り袋はその後、使えなくなってしまう)



## MESSAGE

### 丹野先生 からのメッセージ

私も子どもの頃から、家でお菓子を作っていました。オープントースターで毎日のようにクッキーを焼いていました。お菓子に興味はあったけれど、頑張っているのか、不安もあり、中々決心ができませんでした。結局、結婚して子どもを生んでからこの世界に。きっかけは、近くのパティスリーでアルバイト募集の告知を見て、この世界に入りました。職人の領域だと思っていたパティシエの世界も、飛び込んでみたら、周りの方もとても良い方で、気がついたら夢中になり、製菓衛生師を取得するまでに至りました。頑張れたのは、ハッピーな時に誕生日や、パーティの素敵な時間のお手伝いができるというパティシエという仕事がとても素敵に感じられたからです。

今から、この世界に入る方へ「10年後どうなっていたいとか、目標を決めて頑張るのも良いですが、とりあえず、目の前のことを一生懸命やっていたら、道は開けてくる。お菓子作りはそういう世界だということも知ってほしい」と思っています。

和と洋どちらも学べる



学校法人 東京滋慶学園 東京都認可の専修学校  
**赤堀製菓専門学校**

厚生労働大臣指定 製菓衛生師養成施設



0120-09-2251  
お電話 ケータイからもかけられます!

info@akahori.ac.jp  
Eメール

http://www.akahori.ac.jp



パティシエ科 [昼間・2年制]  
パティシエ技術専攻科 [夜間・1年制]



カフェビジネス科I部 [昼間・1年制]  
カフェビジネス科II部 [夜間・1年制]

赤堀製菓専門学校 検索