

プロが教えるパン作りを2週連続でライブ配信！ ～パン教室「ロティ・オラン」堀田誠先生による高加水パン作り～

株式会社タイセイ（本社：大分県津久見市、代表取締役社長 佐藤成一、東証・福証 3359）が運営する cotta 公式 Facebook 及び Instagram にて、パン教室「ロティ・オラン」堀田誠先生による高加水パン作りを2週連続でライブ配信します。cotta 初のパンのライブ配信をぜひご覧になってください。

■ 堀田誠先生について

パン教室「ロティ・オラン」主宰。「NCA 名古屋コミュニケーションアート専門学校」非常勤講師。

高校時代にスイス在住の叔母の家で食べた黒パンのおいしさに感動したことや、大学時代に生物学の研究室で酵母を学んだことがきっかけでパンに興味を持ち、給食パンや国産小麦を扱う中小規模のパン工場に就職。

シニフィアン・シニフィエの志賀勝栄シェフに師事し、ベーカリーカフェ「オラン」を開業。「ユーハイム」の新規店舗の展開にかかわったのち、「シニフィアン・シニフィエ」勤務を経て、2010年パン教室「ロティ・オラン」を始める。

■ 配信日時とテーマについて



【配信日時】

4/12(木) 21:00～22:00

【配信テーマ】

まずは、高加水パンを作ったことのない方でも挑戦できるレシピから。全粒粉とライ麦入りの生地に、クルミといちじくのたっぷり入ったパンです。加水が多いパンならではの生地への扱い方、成形等をご覧ください。また、焼きあがったパンは、高加水ならではのしっとり感です。



【配信日時】

4/19(木) 21:00～22:00

【配信テーマ】

風味豊かな雑穀パンをクッペ成形で焼き上げます。前回の生地への扱い方に加え、クッペ成形の仕方、クープの入れ方も重要です。

ライブ配信に関するより詳しい情報は、こちらからご確認ください。

http://www.cotta.jp/special/event/facebooklive_hotta

● cotta について

[cotta](#)とは国内最大級のお菓子・パン作りのための専門サイトです。運営元のタイセイは、全国のお菓子屋向けにラッピング資材を販売する卸事業を行っており、cottaはそのB to Cサイトとして 2007年に開設されました。cottaの魅力は幅広いアイテム数と、旬なトレンドの提案力。レシピ系コンテンツも豊富で、有名パティシエや、お菓子研究家、カリスマブロガー、インスタグラマーなどを起用して、様々な層に受けるレシピを発信しています。

● 会社概要

商号 : 株式会社タイセイ (東証・福証 3359)
 事業内容 : 製菓食材及び食品包装資材の販売
 企業 HP : <http://www.taisei-wellnet.co.jp/index.html>
 Facebook : <https://www.facebook.com/cotta.jp/>
 Instagram : https://www.instagram.com/cotta_corecle/
 Twitter : https://twitter.com/cotta_corecle
 LINE : <https://line.me/R/ti/p/%40aii4425j>

