カトルカール復習⑩　2006.6.10

6/46P. 55, 65, 69 (42, 54, 59)

混ぜの時間は⑧と同じくらい。

最後のほう　左手の混ぜるほうが KAよりくらい 力が6くらい

なので 左手をゆっくりみてみたら　　ゆうばれ マトフィールが max かも.

日向夏のレモンサイダーで代用.

手首をぐるっと1回まわした!

これはさらに楽です。 ひじですよりも.

レモンオイル、グランマニエルと見ていて、グランマニエ入れる前に気がついたのでオイルとられた

(肩がいたくなった人も)

バターで焼くためにレンジにかけてみたけど　　15gまでは⑧と同じ.

ぶつっ、ぶつっとバクハツしはじめる

3度10分こねも　+15cmくらい!

日向夏は上にはこなくて底のほう。!?

型作りも

型より+0.5くらい.

十分なくて大丈夫でした.

まん中のおちなかったりはじめるかも!

まん中をまくればよいのかなと.

まわりが焼きすぎ...

ここらへんの断面はよさそう.

高さは後半⑤のKAでテストしたのと同じくらい.

このへんがおちこんでるのかもうすこしかな

このへんとか!

おちたところの下???

おちて十ないとこにはない???

直後はちょっとねばっこいような危惧???

でも今までで一番ふんわりしたと思うけどまん中の高さがよかったので

⑪はもうすこしあわせてみよう。