

Super Steam 冷凍クロワッサン

1/1ホテルパン：8個分

写真

①焼成前 写真



①焼成後 写真



材料（1個分）

冷凍クロワッサン 60 g
 （1個60g・長さ10cm×幅4.5cm×高さ3cm）

作業手順

① ホテルパンにパンを並べ、予熱したスチコンで焼成する。

焼成	使用ホテルパン	アルミ	焼成設定	【1】 スチーム	・ スチーム1	・ 3分	・ 風量2
				【2】 熱風	・ 160℃	・ 7分	・ 風量2
				【3】 熱風	・ 210℃	・ 5分30秒	・ 風量4
				【4】 熱風	・ 210℃	・ 5分	・ 風量4
(ダンパー開)							

提供 ② 焼成後、粗熱を取る。

調理のポイント

- ・ 手順①ステップ4の際、ダンパーを開けるとよい。
- ・ 焼成するパンの量に応じて、手順①の焼成温度、時間を調節する。

