

Super Steam 冷凍メロンパン

写真

③焼成前 写真



③焼成後 写真



材料 (1個分)

| | |
|------------------------|-------|
| 冷凍メロンパン | 110 g |
| (1個110g・直径7.4cm×高さ4cm) | |
| グラニュー糖 | 12 g |

作業手順

| | |
|--|---|
| 焼成 | ① ホテルパンにパンを並べ、ホテルパンごと袋に入れ、常温で自然解凍する。 |
| | 使用ホテルパン アルミ 自然解凍 常温 ・ 30分 |
| | ② 袋から取り出した①にグラニュー糖をまぶし、常温で生地が直径10cm程度になるまで発酵させる。 |
| 使用ホテルパン アルミ 発酵 常温 ・ 90分 | |
| 提供 | ③ 予熱したスチコンで②を焼成する。 |
| | 使用ホテルパン アルミ 焼成設定 熱風 ・ 155℃ ・ 12分 ・ 風量2 |
| ④ 焼成後、粗熱を取る。 | |

調理のポイント

- ・ 常温でのホイロはオープンの上等の暖かい所で行う。
- ・ パン生地の発酵は、各メーカーの表示に従って行う。
- ・ 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。

