

# Super Steam 冷凍パン オ ショコラ

## 写真

①焼成前 写真



①焼成後 写真



## 材料 (1個分)

冷凍パン オ ショコラ (1個70g) 70 g

## 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】 コンビ 50%	・ 130℃	・ 1分	・ 風量4
				【2】 熱風	・ 150℃	・ 7分	・ 風量3
				【3】 熱風	・ 180℃	・ 5分	・ 風量4
				【4】 熱風	・ 180~185℃	・ 3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

- ・ パン生地はホイロ後の冷凍パン生地を使用する。
- ・ 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。

