

写真

①焼成前 写真



①焼成後 写真



材料 (1個分)

冷凍五穀クロワッサン (1個80g) 80 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℃	・	3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。