

Super Steam 冷凍カスタードクラウン

写真

①焼成前 写真



①焼成後 写真



材料 (1個分)

冷凍カスタードクラウン (1個43g) 43 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】 熱風	・ 140℃	・ 8分	・ 風量3
【2】 熱風	・ 180～185℃	・ 8分	・ 風量4

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。
- ・ 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。

