

Super Steam 冷凍フランスパン

写真

①焼成前 写真



①焼成後 写真



材料 (1個分)

冷凍フランスパン (1個270g) 270 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	・ 210℃	・ 5分	・ 風量3
			【2】 熱風	・ 190～195℃	・ 8分	・ 風量3

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。