

パイシートでつくるチョコクロワッサン

オープンモード



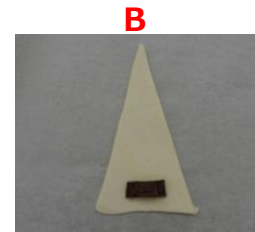
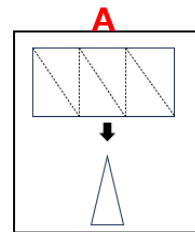
●材料<18個分>

パイシート 長方形タイプ 3枚
板チョコ 適量

グラニュー糖 適量

●作り方

- ① 冷凍パイシートを解凍し<A>のようにカットする
- ② ①の生地をのようにのばし、チョコをおく
- ③ 下からクルクルとまき、両端をつまんでとじる
- ④ 焼き皿に並べ、表面にグラニュー糖をふる
- ⑤ 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
- ⑥ ブザーが鳴ったら取り出し、網にうつし粗熱を取る



加熱前



加熱後

●機器設定



モード



設定温度



目安時間



加湿



風量

使用備品

1 オープンモード

200℃

20分

-

弱

1 / 1 焼き皿

2



Point

カットした生地は直角三角形になりますが、二等辺三角形に成形をすると均一に巻き易くなりますので、のばす際に調整してください