

# クロワッサン

ステップモード



●材料<1バッチ 6個分>

冷凍クロワッサン生地(65g) 6個

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

●作り方

- ① 焼き皿にオープンシートを敷き、生地を冷凍のままセット
- ② 予熱されたスチームコンベクションオープンのプログラムモードで加熱する
- ③ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ④ 器に盛り付け提供する



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
STEP1 自動加湿オープン	180℃	2分	90	3	1/1焼き皿
STEP2 オープンモード	180℃	16分	—	2	
STEP3 オープンモード	160℃	15分	—	2	

Point

プログラムモードを活用して焼成することで、香ばしくふっくら仕上がります。  
庫内が低温だと生地がふくらまないの、しっかり予熱してから調理しましょう。