

コッペパン



● 商品説明

好みのフィリングを挟んでください

● 使用材料

コッペパン60 …… 1本

● 発酵条件

温 度 …… 32 °C
 湿 度 …… 75 %
 時 間 …… 60～70 分

● 焼成条件

デッキオーブンの場合

上 火 …… 200 °C
 下 火 …… 180 °C
 時 間 …… 10 ～ 12 分

コンベクションオーブンの場合

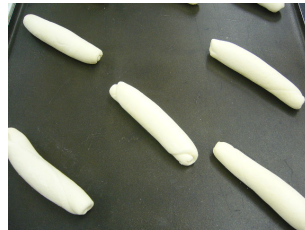
温 度 …… °C
 時 間 …… ～ 分

↓
解凍する



リターダー（0～2℃）で一晩または室温で30～45分解凍する

↓
発酵させる



天板に並べてホイロへ入れる

↓
焼く



ホイロがでたら焼成する

