

プチフランス



● 商品説明

● 使用材料

プチフランス …… 1個

● 発酵条件

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

● 焼成条件

デッキオーブンの場合

上 火 …… 220 °C  
 下 火 …… 200 °C  
 時 間 …… 12 ~ 分

コンベクションオーブンの場合

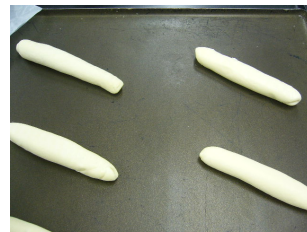
温 度 …… 180 °C  
 時 間 …… 10 ~ 12 分

↓  
解凍する



リターダー（0～2℃）で一晩または室温で40～50分解凍する

↓  
発酵させる

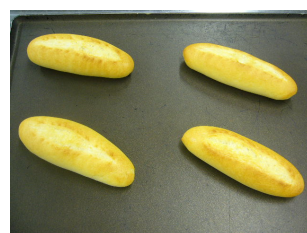


解凍した生地を天板に並べてホイロへ入れる



ホイロがでたらクーブナイフでカットを入れる

↓  
焼く



スチームをかけて焼成する