

ミルクフレンチ



● 商品説明

● 使用材料

ミルクフレンチ …… 1個

● 発酵条件

温度 …… 32 °C
 湿度 …… 75 %
 時間 …… 65 分

● 焼成条件

デッキオーブンの場合

上火 …… 210 °C
 下火 …… 190 °C
 時間 …… 25 ~ 分

コンベクションオーブンの場合

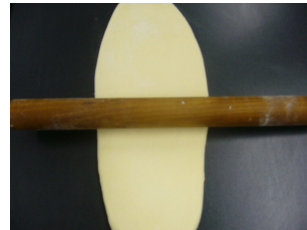
温度 …… °C
 時間 …… ~ 分

↓
解凍する

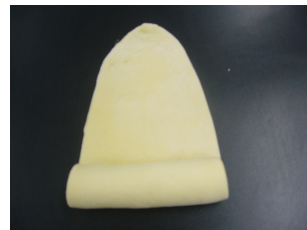


リターダー（0～2℃）で一晩または室温で120～180分解凍する

↓
成型する



解凍した生地を細くし、さらに麺棒をかける



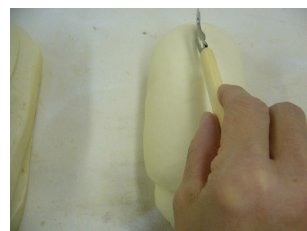
麺棒をかけた生地を下から巻いていく

↓
発酵させる



形を整えて布取りしてホイロへ入れる

↓
焼く



ホイロがでたらスリップピールへ移してカットを入れる



スチームを入れて焼成する

