

チョコブレッド



● 商品説明

● 使用材料

チョコブレッド 120 ..... 1個

● 発酵条件

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

● 焼成条件

デッキオープンの場合

上 火 ..... 200 °C  
 下 火 ..... 180 °C  
 時 間 ..... 15 ~ 17 分

コンベクションオープンの場合

温 度 ..... 160 °C  
 時 間 ..... 15 ~ 16 分

↓  
解凍する



リターダー（0～2℃）で一晩または室温で60分解凍する

↓  
成型する



生地を手でつぶして下から3分の1のところまで生地をおる



向きをかえて同様におる。

↓  
発酵させる



カカオに見えるように形を整え、天板に並べてホイロへ入れる



ホイロがでたら玉子をぬる

↓  
焼く



表面を少しかわかしてカットを入れる



焼成する