

抹茶ホワイトチョコブレッド



● 商品説明

● 使用材料

抹茶ホワイトチョコブレッド 120 1個

● 発酵条件

温 度		32	℃
湿 度		75	%
時 間		60	分

● 焼成条件

デッキオープンの場合

上 火		180	℃
下 火		180	℃
時 間		15	～ 17 分

コンベクションオープンの場合

温 度		160	℃
時 間		15	～ 分

下
解凍する



リターダーで一晩または室温で60～90分解凍する

下
成型する

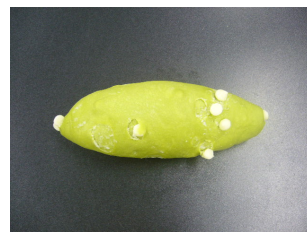


解凍した生地を上から下に折る

下
発酵させる



反対向きにして同様に折る。生地の上と下をしっかりとじる



クッペ型になるように形を整えて天板に並べてホイロへ入れる

下
焼く



ホイロがでたら玉子をぬり、葉脈に見えるようにクープナイフでカットする

