

レーズンクッペ



● 商品説明

● 使用材料

レーズン100 …… 1個

● 発酵条件

温 度 …… 32 °C
 湿 度 …… 75 %
 時 間 …… 65~70 分

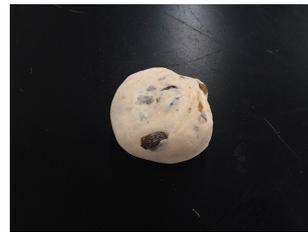
● 焼成条件

デッキオープンの場合

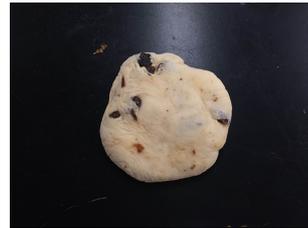
上 火 …… 200 °C
 下 火 …… 180 °C
 時 間 …… 15 ~ 16 分

コンベクションオープンの場合

温 度 …… °C
 時 間 …… ~ 分



リターダー (0-2°C) で一晚
 または室温で150-180分解凍
 する



生地がやわらかくなったら平
 たく延ばす。



上から折り返し、上下入れ替
 えてもう一回折りたたみ、



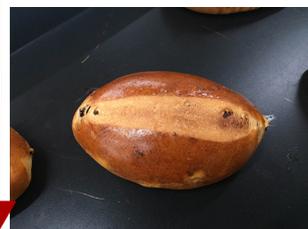
なまこ型に成型する。



ホイロでボリュームが2.5-3
 倍になるまで発酵させる。



真ん中に1本クープを入れ、
 玉子をぬって



焼成します。