

フランスロール



● 商品説明

● 使用材料

フランスロール …… 1個

● 発酵条件

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

● 焼成条件

デッキオーブンの場合

上 火 …… 220 °C  
 下 火 …… 190 °C  
 時 間 …… 12 ~ 分

コンベクションオーブンの場合

温 度 …… 190 °C  
 時 間 …… 12 ~ 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

↓  
発酵させる



天板に並べてホイロへ入れる

↓  
焼く



ホイロがでたら粉をふる



スチームをかけて焼成する

