

クツペ



● 商品説明

● 使用材料

フランスパン 45g 1個

● 発酵条件

温度 32 °C
 湿度 75 %
 時間 60 分

● 焼成条件

デッキオーブンの場合

上火 220 °C
 下火 200 °C
 時間 12 ~ 13 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℃）または室温で60分解凍する

↓
成型する



解凍した生地を手でつぶして生地を下から3分の1のところまで折る、反対向きにして同様に折る。



縦じ目をきっちり閉じて形を整える

↓
発酵させる



布取りしてホイロへ入れる



↓
焼く



スリップピールにのせ、クーブを入れる



スチームをかけて焼成する