

黒チョコリュスティック



● 商品説明

迫力のある黒さが特徴的なフランスパン。成型
いらずで簡単です。

● 使用材料

ブラックショコラ120 1個

● 発酵条件

温 度 32 °C
 湿 度 75 %
 時 間 40 分

● 焼成条件

デッキオープンの場合

上 火 230 °C
 下 火 220 °C
 時 間 14 ~ 15 分

コンベクションオープンの場合

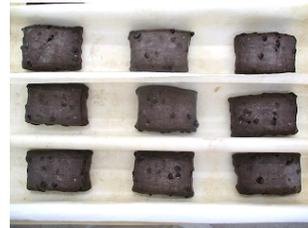
温 度 °C
 時 間 ~ 分

↓
解凍する



リターダー（0～2℃）で一
晩または室温で60～90分解
凍する

↓
発酵させる



生地を布に取り、発酵させる



発酵条件は左記参照

↓
焼く



粉を振り、クープを入れる



焼成条件は左記参照

