パン	おやつ・デザート	クロワッサン	スチーマー 自動加湿オーブン オーブン

●材料＜１バッチ　６人分＞

冷凍クロワッサン生地(65g)	６ 個

●作り方

1. 焼き皿にオーブンシートを敷き、生地を冷凍のままセットする
2. 予熱されたスチームコンベクションオーブンのプログラムモードで加熱する（モード①）
3. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
4. 器に盛り付け提供する

加熱前

加熱後

●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加 湿	風 量	使用備品
①	STEP1： スチーマー	１６０℃	９分	―	3	１／１焼き皿
	STEP2： オーブン	１８０℃	９分	―	3	
	STEP3： オーブン	１９５℃	２分	―	3	

●ポイント

プログラムモードを活用し焼くことで、香ばしくふっくらと仕上がります。
庫内が低温だと生地がふくらまないので、しっかり予熱してから調理しましょう。