



ベーカリー

# クロワッサン（冷凍生地使用）

スチーマー  
自動加湿オープン  
オープン



### ●材料<1バッチ 6個分>

冷凍クロワッサン生地(65g) 6個

### ●作り方

1. 焼き皿にオープンシートを敷き、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プ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
	STEP1: スチーマー	160℃	9分	—	中	
①	STEP2: オープン	180℃	9分	—	中	1 / 1 焼き皿
	STEP3: オープン	195℃	2分	—	中	

### ●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で、しっかり予熱してから調理しましょう。