

グリッシーニ

600×400天板 20本分
1本 15～20g



温度設定

デッキオープン			
温度	熱量調整	時間	
上火 220 ℃	6	16分	
下火 200 ℃	4		

※加湿
※ダンパー開

コンベクションオープン			
温度	風量	時間	
210 ℃	中	12分	

※加湿
※ダンパー開

材料

フランス粉	100 %	
砂糖	2 %	
塩	2 %	
インスタントイースト	0.6 %	
オリーブオイル	4 %	
ショートニング	5 %	
水	47 %	
パルメザンチーズ	8 %	

作業手順

- ① ・ミキシング 生地がまとまるまで低速ミキシングを行う
- ② ・捏ね上げ温度 26℃
- ③ ・一次発酵 50分
- ④ ・パンチ 無
- ⑤ ・二次発酵 無
- ⑥ ・分割 生地を天板の長さに整えカットする
- ⑦ ・ベンチタイム 無
- ⑧ ・成形 無
- ⑨ ・ホイロ 34℃ 82% 20分

調理のポイント

- ・ 生地を練りすぎてしまうと、伸びが悪くなり作業効率が悪くなる
- ・ 伸ばして生地が戻った時にカットする（中央が細くなりやすい為）
- ・ 成形後、生地を湿らせゴマや胡椒などをまぶしても良い



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成 2026.8