

電気ピッツァ窯（CPO-067/CPO-088）（CPO-A066）

クロワッサン

焼成温度：上火 200℃ / 下火 200℃

焼成時間：15～20分

使用する備品：アルミフッ素コートホテルパンまたはバット、焼き網（別売）

写真

ピッツァ窯 焼成前



ピッツァ窯 焼成後



材料(1個分)

クロワッサン生地（1個60g）

1 個

作業手順

- ① ホテルパンまたはバットにクロワッサン生地を並べる。
- ② ①を焼き網等のにのせ、予熱したピッツァ窯で焼成する。
- ③ 焼成後、粗熱を取る。
- ④ 器に盛付ける。



調理のポイント

- ・クロワッサンの大きさ、好みの仕上がりに応じて、手順②の焼成温度、時間を調節する。
- ・今回は冷凍クロワッサンを解凍してから焼成しました。スクラッチ生地でも同様の設定で焼成が可能です。
- ・冷たいホテルパンやバットを直接窯に入れると、ヒートショックで炉床が割れる恐れがある為、焼き網等を必ず敷く。