



おうちで焼きたて クロワッサン レシピ



解凍

- ① 天板にオーブンシートを敷く
- ② 冷凍生地を6cmの間隔をあけて並べる
- ③ 乾燥防止のため、ラップをふんわりとかける
- ④ 常温25～30℃で約1時間
パンの裏側を触り冷たさがなくなれば解凍完了



POINT

6cmの間隔 と 乾燥防止のためのラップ!!



発酵

- ① 適温25～30℃ 約2時間 / 目安サイズ14～15cm
生地全体に霧吹きで保湿する
- * 発酵器使用の場合…ラップを外し、
温度を調整して目安サイズになるまで発酵させる
- * 自然発酵の場合…ラップをかけたまま、
夏場は常温で、冬場はストーブの近くやこたつ等で
温めて発酵を促し、目安サイズになるまで発酵させる



POINT

霧吹きで保湿して、ゆっくり発酵!
14～15cmになったらOK!



焼成

- ① オーブンを160℃に予熱し、150～160℃で16分間焼く
- * 残り2分になったら、焼き色チェックをする
色づきが薄い場合10℃上げ、濃い場合10℃下げ調整する
- ② 焼き上がったら、素早くガス抜きをする
ヘラでクロワッサンをすくい上げ10cmほどの高さから落とす
- ③ 網に乗せ、粗熱をとると完成



POINT

残り2分で焼き加減の調整 と 素早いガス抜き!!