

# パン焼き方マニュアル(夏季)

区分	クロワッサン	バターロール
生地の大きさ	7.0 × 2.5cm	5.0 × 3.0cm
解凍時間(10℃以下)	冷蔵 11.5時間	冷蔵 11.5時間
発酵時間(22℃程度)	常温90分	常温90分
発酵後の大きさ	7.5 × 3cm	6.5 × 4.5cm
焼き上げ時間	170℃ 16分	170℃ 9分
出来上がり大きさ	11.5 × 7cm	9.5 × 9cm

- 冷蔵庫⑦番で、17時～翌日4時30分まで11.5時間の解凍
- 発酵は、室温20～22℃で90分実施



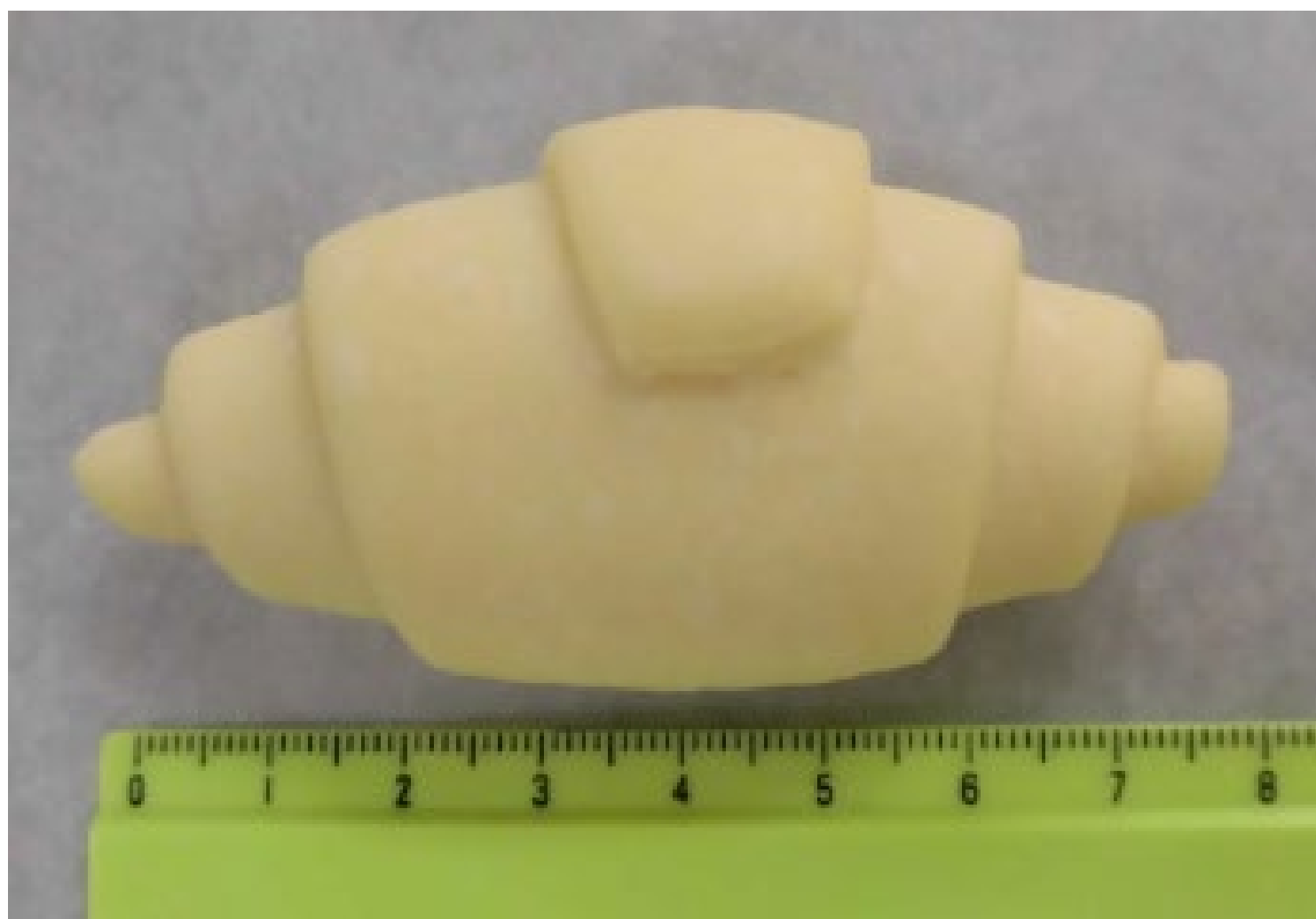
# パン焼き方マニュアル(冬季)

区分	クロワッサン	バターロール
生地の大きさ	7.0 × 2.5cm	5.0 × 3.0cm
解凍時間(10℃以下)	冷蔵 10.5時間	冷蔵 10.5時間
発酵時間(20℃程度)	常温150分	常温150分
発酵後の大きさ	7.5 × 3cm	6.5 × 4.5cm
焼き上げ時間	170℃ 16分	170℃ 9分
出来上がり大きさ	11.5 × 7cm	9.5 × 9cm

- 冷蔵庫⑦番で、17時～翌日3時30分まで10.5時間の解凍
- 発酵は、室温18～20℃で150分実施



区分	クロワッサン	バターロール
発酵後の大きさ	7.5 × 3cm	6.5 × 4.5cm



解凍時間(前日) 17:00

常温発酵開始 夏季 4:30  
冬季 3:30

焼き上げ開始 6:00

焼き上げ温度 & 時間

クロワッサン 170°C 16分

バターロール 170°C 9分

焼き上がり 6:16

あら熱とる 20分

盛付 6:40

配膳車にセット 7:00

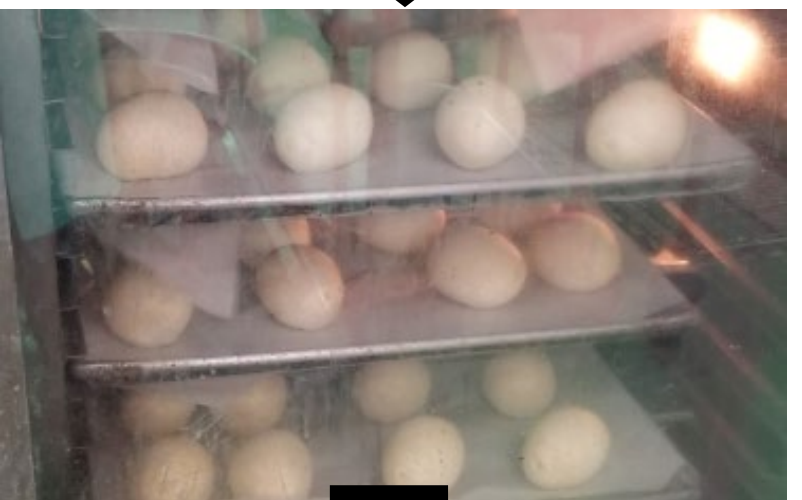
# パンの焼き方



生地は、一次発酵後に整形した冷凍パン生地を使用しています。  
比較的手ごろな価格で購入できます。



鉄板に並べて冷蔵庫内で自然解凍を行いますが、生地が乾燥すると綺麗な形で焼き上がりません。ビニールで覆い、更に、カップに水を入れて生地の近くに置き湿度を補いながら保存するようにします。



冷蔵庫から出し、18～24℃の室温で発酵させます。夏季は室温が高いので90分、冬季は、若干低めなので150分おき、二次発酵を行います。ナイロン製の幌をかけると、室温が低くても発酵が進み易いです。



焼き上げを開始します。  
焼き上げ温度 & 時間は、以下の通りです。  
クロワッサン 170℃ 16分  
バターロール 170℃ 9分

焼きあがったら、20分程度あら熱とります。



盛り付けて、できあがりです。

# 鉄板(大)使用

クロワッサン  
 $6 \times 3 = 18$ 個 / 鉄板



ロールパン・黒糖ロール  
 $5 \times 4 = 20$ 個 / 鉄板

