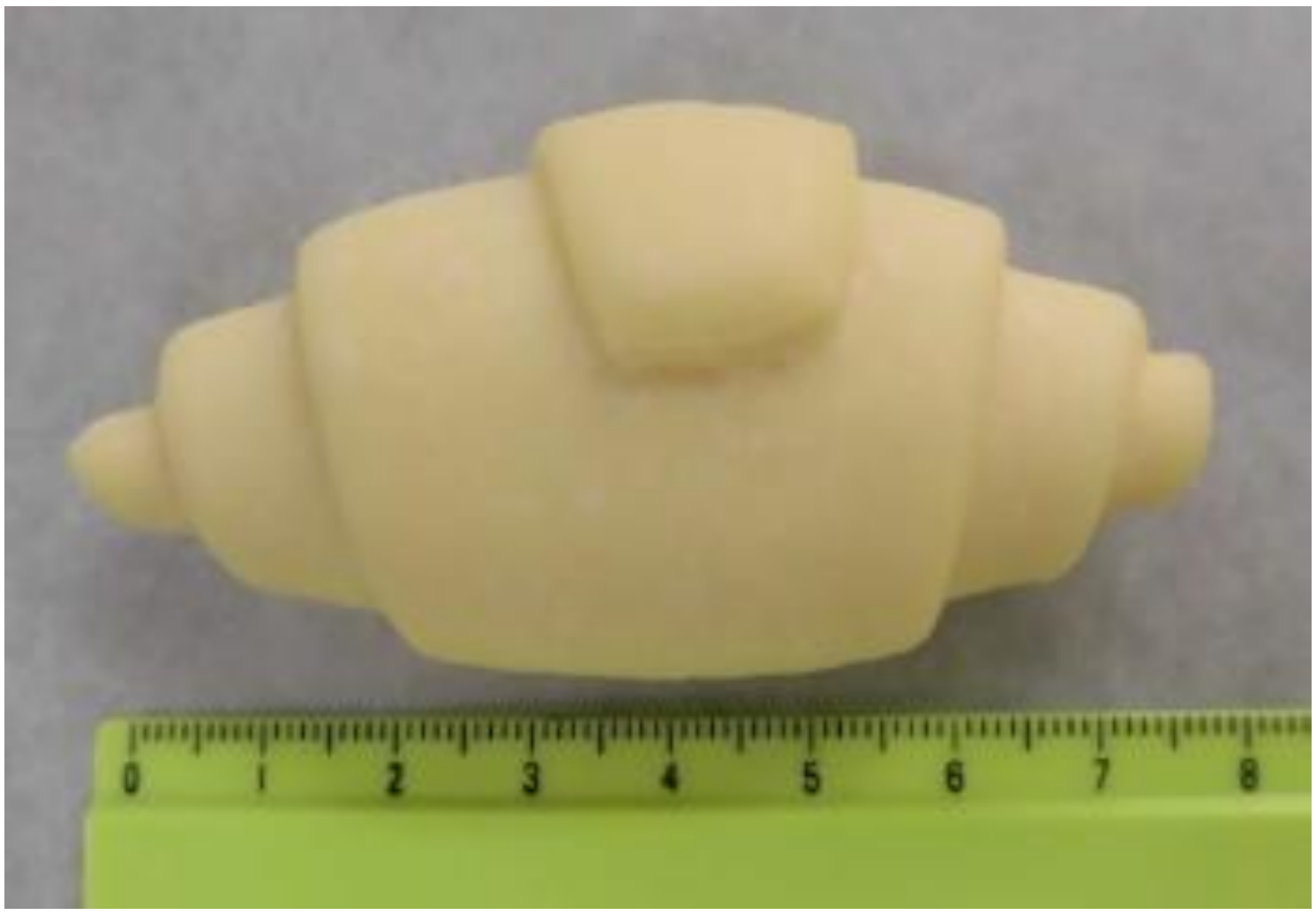
パン焼き方マニュアル（通年）

区　分	クロワッサン	バターロール
生地(冷凍)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(32℃程度)	ｽﾁｰﾑｺﾝﾍﾞｸｼｮﾝ ｵｰﾌﾞﾝ　50分	ｽﾁｰﾑｺﾝﾍﾞｸｼｮﾝ ｵｰﾌﾞﾝ　25分
発酵後の大きさ	7.5×3cm	6.5×4.5cm
焼き上げ時間	焼き170℃ 16分	蒸し焼き170℃ 4分 焼き170℃ 7分
出来上がり大きさ	11.5×7cm	9.5×9cm

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



解凍開始時間（前日） 18:00

発酵開始　クロワッサン 5:00
　　　　　バターロール 5:25

焼き上げ開始　5:55
焼上げ設定・温度・時間
クロワッサン　焼き:170℃ 16分
バターロール　蒸し焼き:170℃ 4分
　　　　　　　焼き:170℃ 7分

焼き上がり　6:25

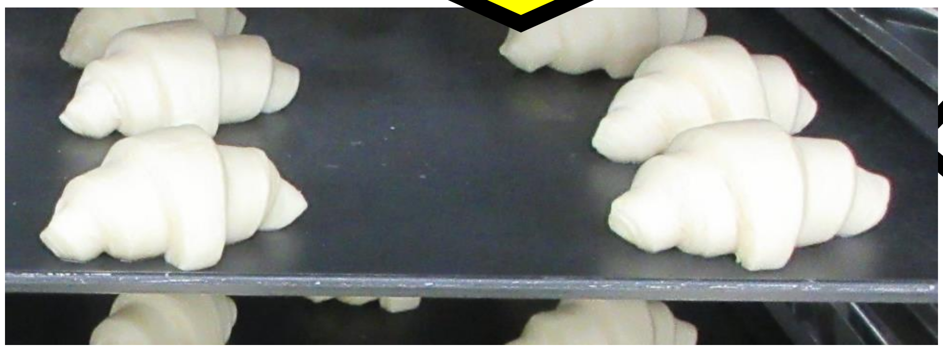
あら熱とり 約20分

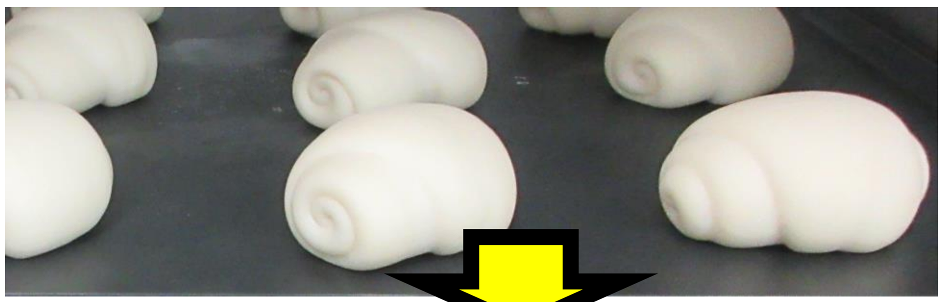
盛付　6:45
配膳車にセット　7:00

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。ビニールなどで覆い、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解凍保存するようにします。





当院は、ベイカリー機能のあるスチームコンベクションオーブンを活用します。ベイカリー機能が無い場合は、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。ナイロン製の覆いなどを用いると、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℃　10分

焼きあがったら、20分程度あら熱をとり盛付て配膳します。

きれいに焼き上がりました！

クロワッサン　６×３＝18個／ベーキングトレイ（650mm × 530mm）

ロールパン　５×４＝20個／ベーキングトレイ（650mm × 530mm）