

READY TO BAKE

美味しい焼き方



解凍

冷凍生地を凍ったまま天板に並べ、室温（20～25℃）で約60分程度、中心まで解凍。（中心温度18℃前後推奨）

※生地表面の乾燥にご注意ください。

天板に並べる際に隙間なく並べると、火の通りが悪くなり焼きムラが出たり、膨らみが悪くなる場合がありますので、余裕をもたせて並べてください。



焼成

家庭用オーブンレンジの場合 / Home Oven

冷凍生地の表面に刷毛で溶き卵を薄く優しく塗り、180℃に予熱したオーブンで、180～190℃に設定し、約15～20分焼成します。

コンベクションオーブンの場合 / Convection Oven

170℃に予熱したオーブンで、170℃・風量10・ダンパーは閉じるに設定し、約18分焼成でセットします。

残り6分になった時点で、風量50・ダンパーを全開に変更して焼成します。

※オーブンの機種などの違いにより焼き上がり時間・焼き上がり方（色付き）は異なります。

お持ちのオーブンに合わせて、温度や時間を調整してください。



オーブンから取り出し、10分程度おいてからお召し上がりください。

形よく焼成するためのワンポイントアドバイス

クロワッサンの巻終わりを風上に向けて設置することで焼成中の浮きを抑えられ、より整った仕上がりになります。さらに、生地巻終わりを底面に押し込むように抑え入れることで形状の安定化につながります。なお、これらはいずれも補助的な調整であり、必須工程ではありませんので、任意でご対応ください。