

## 冷凍クロワッサン

### ● 材料（10 個分）

冷凍クロワッサン

10 個（55 g / 個）

※ホイロ後冷凍生地を使用しています。



### ✔まず始めに

食材を投入する際には、スチームコンベクションオープンが**指定の調理モード・調理温度**で立ち上がっていることを**必ず確認**してください。

調理モード	 ホットエアー	調理温度	170℃
調理時間	20 分	オプション機能	 ファン中低速  ファン双転
使用備品	25mmステンレステフロンホテルパン		

### POINT

解凍、発酵が不要な「ホイロ後冷凍生地」を使用しています。

発酵が必要な生地を使用する場合は、ホイロ（または室温）などで発酵してください。



### ● 下準備

- 1 ステンレステフロンホテルパンに冷凍クロワッサンを並べます。 [写真1](#)

### ● 調理

- 1 オプション機能を設定します。
- 2 スチームコンベクションオープンにホテルパンを投入し、**ホットエアーモード 170℃で 20分調理**します。
- 3 調理が終わったらホテルパンを取り出します。 [写真2](#)

