

この4つを守れば必ずおいしく焼ける！ 最高に美味しいクロワッサンの焼き上げポイント


1.
POINT



間隔は
ひろく

焼く前の解凍不要。
広く間隔を開けて天板に並べる。

生地は凍ったまま置きます。焼き上がると2倍ほどの大きさになるので間隔をとって並べましょう。また、一度にたくさん焼くとオーブン庫内の温度が下がりがまく焼けません。

 ※一般的なオーブンでクロワッサン最大5個、ミニクロワッサン6個が目安です。

2.
POINT



予熱は
しっかり

オーブンの予熱は十分に！
入れる時は素早く！

予熱でしっかり180℃まであたためます。この温度が足りないと上手に焼けません。そして天板をオーブンに入れる時は庫内の温度を下げないように素早く！

3.
POINT



扉は
開けず

途中でオーブンを開けない！

焼いている途中、まだまだ膨らんでいる途中では中が気になってもオーブンの扉を開けてのぞいてはダメ。庫内の温度が下がってクロワッサンがしぼんでしまいます。

4.
POINT



きれいな
キツネ色

焼き色をしっかりチェックして！

パッケージ記載の焼き時間はあくまで目安。オーブンによって若干の差が出ます。正しい焼き上がりを見極めるにはクロワッサンの色を見てみましょう。ちょっと見にくいかもしれませんが、オーブンの中のクロワッサンの色をよくチェック。写真のようなきれいなキツネ色を目指して！

FINISH

POINT

焼き上がりは網に
載せて冷ます

焼き上がったクロワッサンは10分ほど網の上で冷ましましょう。中から出てくる水蒸気をきちんと逃がすのがコツです。



理想の断面はこれ！
生地がふっくらと立ち上がっています。

焼き足りないクロワッサン

Pas bon



冷めるとともに
しぼんで色も薄め

焼き足りないクロワッサンは、焼き上がったばかりの時はきれいに膨らんでも、冷めるとともにしぼんでしまいます。色も白っぽいですね。

中は半透明の
半生の生地

生地が半生で半透明です。また底の方も生地がくっついていています。

