



冷凍デニッシュシートを使って簡単にクロワッサンなどを作ります。

準備 & ポイント

フィリング

カスタードクリーム・お好みのおあん・ハム
チーズ・黄桃などの果物の缶詰・・・など

◇ 作り方

1. 室温で20～30分で解凍する。
冷蔵庫で解凍する場合は1日前に冷蔵庫に移し、自然解凍をする。
2. デニッシュシートに打ち粉をしてめん棒をかける。
3. お好みの形に成型する。
4. 仕上発酵・・・約1時間
5. 塗卵をする。
6. 170℃で12分焼成する。(ガスオーブンの設定)

◇ 製法

