

クロワッサン生地作りと成形方法を学ぶ実習です



※これらの製造工程は一部です

①油脂を入れて生地を伸ばします



②クロワッサンカッターで切ります



④発酵後、焼成します



③成形します



パイローラーを使用して油脂を折り込みながらクロワッサン生地を作ります。この作業により、普通のパンとは違う特徴的な生地にすることができます。今回の実習では油脂層が48層のクロワッサンを製造しました。