年輪●圓可頌 烘烤製作流程

視實際操作設備&環境 稍做調整

01

-18C 冷凍保存

年輪可頌請存放冷凍庫,冷凍-18℃保存

02

全面沾糖後放烤膜裡在解凍

常溫發酵約3小時
發酵室40度發酵約1小時

※烤模尺寸:內徑9.5cm/高3.5cm

03

發酵到約烤膜8分滿左右可進烤箱

烤箱請事先預熱，200度

溫度 200C

04

上層壓厚鐵盤，進烤箱

（先烤200度/10分後，再150度10分鐘）

若烤箱爐溫不均勻請於10分鐘左右掉頭
※烘烤時間請視實際烘烤情形調整

烤爐預熱約200度C

05

時間到取出確認上色程度可以後

出爐，輕摔鐵盤定型即可

06

微冷卻後即可脫膜平放鐵盤架晾涼

可用網架以維持酥脆度

07

待冷卻後立起，上巧可力裝飾

可再加上喜歡的裝飾或灌進餡料

08

加上底紙，排列放於展示架上銷售

若無冷藏設備可於客人點餐再灌餡料