



BOUL'ANGE

BOULANGERIE PÂTISSERIE CAFÉ

<http://boulange.baycrews.co.jp/>

クロワッサンのこだわり



BOUL'ANGE のベストセラー商品「クロワッサン」。バターのコクと甘味が際立つ、厚めの層が決め手のクロワッサンです。

クロワッサンの温め方（常温）



- ① トースターの網の上にアルミホイルを敷く。
- ② アルミホイルの上にパンを乗せ、パンを覆うようにアルミホイルを被せる。
- ③ 220°Cのオーブントースターで2分ほどあたためる。
- ④ トースターのタイマーを切り、予熱で2分ほどあたためる。
- ⑤ その後取り出し、'焼きたて'をお楽しみください。

※取り出し、お召し上がりの際は、大変熱いので火傷などにはご注意ください。

※取り出し後、お好みですが、1分ほど置いていただくことよりバターの香りも楽しめます。

クロワッサンの温め方（冷凍）

※冷凍のまま温めてください

- ① トースターの網の上にアルミホイルを敷く。
- ② アルミホイルの上にパンを乗せ、パンを覆うようにアルミホイルを被せる。
- ③ 280°Cのオーブントースターで7分。
- ④ 焼いた後、パンに被せたアルミホイルを取り、トースター内で3分程度そのまま置くと風味がより感じられます。
- ⑤ 取り出したら、サクサクの食感が楽しめます。

※とても熱いのでお皿に移すときは、お気を付けください。

※事前にトースター内をあためておくこと余熱で時間短縮になります。

※クロワッサンは厚みがあり、特に上部が焦げやすいので十分にご注意ください。