

→ やや高さが足りない感じ

底にはバターのおしぼりからたけ



側面切り口に バターの黄色いすじが...

あめせが足りないからたけ

とくに、バターを溶かしたあと、

バターのすじが残っているかの

チェックが、たけたけ

② 全卵62g+61g (かき混ぜると54gと52gたけ)

型を出す → 型の手準備 → お湯の手準備 → 粉を混ぜる → オーブンで焼く

→ 分量



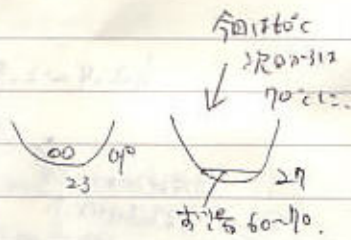
中身の量、お湯の量を測り... など...

5分たけまぜて 混ぜ合わせる

7分たけ型の底まで

9分たけ... 45%... たけ

10分... 100%... 焼く



常温(24°C)に置いたら、

30分たけ

+30分たけ

焼く

焼く → 焼く → 焼く

焼く → 焼く → 焼く

(Q. 型は... 型は??

13分

115%

焼く

11分

全体に... 焼く

2004.4.5

カヒカヒの復習②

→ 17日 (残 113日) 2 170°C = (庫内温度 180°C 21日)

18日 (" 12日) 庫内温度 179 ~ 178°C

21日 (" 9日) 庫内温度 169°C

1回用20日
均等に焼く
7.1.2.3.4.5

23日 (" 7日) 170°C

25日 (" 5日) 168°C

11日 21日 25日
(180°C)

27 (" 3日) 169

180°C 9日 7日 21日
8日 7日 21日
21日 7日 21日
21日 7日 21日

27, 28日
21日 7日 21日
21日 7日 21日

15 ~ 17日 21日
170°C
21日 7日 21日
21日 7日 21日

↑ 火災発生 21日 21日

29 (" 1日) 21日

21日 7日 21日
159°C
21日 7日 21日
21日 7日 21日

157

h 2.4 ~ 2.7cm (17日 21日) 高さ 11.4cm ...

21日 7日 21日 ...

17日 21日 25日
21日 7日 21日
21日 7日 21日

21日 7日 21日 ...
21日 7日 21日 ...

21日 7日 21日

21日 7日 21日 ...

21日 7日 21日 ...



21日 7日 21日

21日 7日 21日 ...

21日 7日 21日 ...

21日 7日 21日 ...

(→ 21日 7日 21日 ...)