

PANDAの 知恵袋

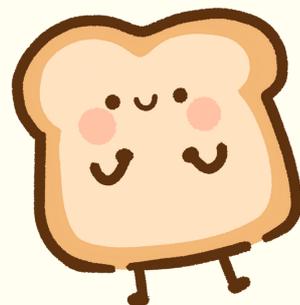


食パン型のこと

アルタイト
ワンローフ型について



食パン型のことについて



Pandaのパン教室で使用している食パン型は、アルタイト素材のワンローフ型です。

ワンローフ型とは？

1斤より長辺が少し短い、ちょっと小ぶりな大きさ。ワンローフとは一やまという意味があります。

アルタイトパン型の特徴

熱回りが良く、均一にむらなく火が通りやすい。油なじみがよく使い込むと使いやすくなる。

アルタイトパン型の空焼き

初めて使う時は、まず空焼き！！

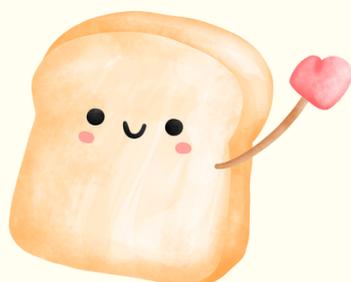
- ①中性洗剤で洗い、水気をよくふきとる。
- ②何も塗らずに170℃で20～30分空焼き。
- ③冷めたらバターを塗って220℃位で15分空焼き

アルタイトパン型の使い方とお手入れ

毎回使用する際にバターなどを塗って生地を入れる基本的に、洗わず汚れをきれいにふき取って保管。

しばらく使わない場合は中性洗剤で洗いオーブンで焼く。

(170℃で7分くらい)



Pandaの
パン教室