

CANNELÉ DE BORDEAUX

冷凍カヌレの解凍方法

焼いた当日に瞬間冷凍したカヌレを冷凍クール便にてお届けします。

解凍後は外側がカリッと中はとろりとした焼きたてのような食感が楽しめます。

・電子レンジとトースター利用でのリベイクの場合

★おすすめです

(自然解凍より時間短縮で香りもよいです)

冷凍庫から取り出し電子レンジ600Wで約30秒ほど加熱します。

次にオーブントースターで3分ほど焼きます。

カヌレの表面から小さな泡がフッフツと出始めたら取り出して完全に冷めるまでお待ちください。

*完全に冷めると表面がカリッとなります。

リベイク後はその日のうちになるべく早くお召し上がりください。

・自然解凍の場合

冷凍庫から取り出し夏場は約30分、冬場は約1時間ほど置いてからそのままお召し上がりいただけます。

(室温により解凍時間が変わりますので調整ください)

賞味期限；
焼成冷凍後2か月
解凍後1日



おうちで焼き立てのようなカヌレを

パティスリー ケイトシ

和歌山市和歌浦南1-3-16

📞 073-460-1060

<https://kaitsth2002.com/>
Instagram @patisserie_kaitsth