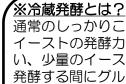
☆冷蔵発酵①☆

事前にご用意した一次発酵済みの生地でのレッスンとなります

*冷蔵発酵のプチパン(乳)+500★6個



*冷蔵発酵のフォカッチャ+600★1個



通常のしっかりこねてグルテンを作り、 イーストの発酵力で膨らませる製法とは違 い、少量のイーストで冷蔵庫で低温長時間 発酵する間にグルテンを作らせる製法です。 そのため、あまりこねなくてよいので、 フードプロセッサーでこねられるメニュー もあります(*マーク)。*は夜5分+朝 1時間で焼きたてパンの朝食ができます。

二次発酵中にお持ち帰り用生地をこねてい ただきます。お持ち帰り用保冷バッグ・ 800cc以上の保存容器をご持参ください。 お持ち帰り後、6~8時間発酵後に焼きあげ ることをご予定ください。

*冷蔵発酵のフーガス(乳)+600★2枚



メープルブレッド (冷蔵発酵) (乳) +800★★8個 *冷蔵発酵のディナーロール (乳) +600★8個



