

☆冷蔵発酵②☆

事前にご用意した一次発酵済みの生地でのレッスン・お持ち帰り生地付き  
クッペ・バゲットは基礎～上級で10回以上受講された方が対象です

\*バターロール・ソーセージロール (卵・乳)  
+600  
★★★★  
6個



\*ノットロール・ソーセージブレッド  
(卵・乳) +600★★★★6個



クッペ (冷蔵発酵) +1800★★★★★8個



※冷蔵発酵のパンの特徴

同じ粉量で通常のイースト量で焼き上げたパンと、少量のイーストで冷蔵発酵して焼き上げたパンを比べると、もちり・ずっしりした食感でサイズ感は小さめになります。ふわっと柔らかいパンが好みの方には通常メニューの方をおすすめします。

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に入れてご予約ください。(バゲット・クッペは1L以上の容器・12～24時間発酵後)

\*バエグル (冷蔵発酵) +500★★★★★6個



バゲット (冷蔵発酵) +1800★★★★★3本

