

☆マスター③バゲット☆ 基礎～マスター①で15回以上受講された方が対象です

★バゲットには色々な製法があり、それぞれに長所があります。焼き上がりまでの時間や、ライフスタイルに合わせた時間配分で焼けるもの、お好みの食感で選ばれることをおすすめします。

【中種法】

最短時間で一番手軽に、思い立った時に焼ける製法。
まず中種をこねてから発酵し、中種を入れて生地作りをします。
中種作り～焼き上がりまで2時間ほどで焼き上がります。
3つの製法の中で一番あっさりした食感。

【冷蔵発酵法】

生地全体をこねてから12～24時間冷蔵発酵する製法。
発酵後～焼き上がりまで2時間ほどで焼き上がります。
発酵時間が短めだとあっさり軽い食感に、長いと風味は強くなるがクラストが重くなります。
クラスト（皮）がバリっとしっかり&クラム（内層）が瑞々しくもちりした「ザ・バゲット」。

【発酵種法】

まず生地の一部になる発酵種を仕込み、24～48時間発酵します。
発酵種を入れて生地作りを始めてから焼き上がりまで2時間～3時間ほどで焼き上がります。
クラストが薄くパリッサクッと、クラムは冷蔵発酵法ほどもっちりせずふんわり軽い食感。

【中種法】+1000 ★★★★★2本



【冷蔵発酵】+1800★★★★★3本
※持ち帰り用生地3本分付き



【発酵種法】+1500 ★★★★★3本
※持ち帰り用発酵種付き
※持ち帰り分の仕込み用材料が必要な場合追加300円



※それぞれの製法でカップ型に成形の変更OK

