

熟成カンパーニュ



● 商品説明

● 使用材料

ISMのこだわり  
カンパーニュ250 …… 1個

● 発酵条件

温度 …… 5 °C  
湿度 …… %  
時間 …… 960 分

● 焼成条件

デッキオーブンの場合

上火 …… 220 °C  
下火 …… 220 °C  
時間 …… 24 ~ 26 分

コンベクションオーブンの場合

温度 …… °C  
時間 …… ~ 分

↓ 解凍する



生地を解凍する  
室温で60~90分  
冷蔵庫（5℃）で6時間～

↓ 成型する



生地を丸めて冷蔵天板に並べて

↓ 冷蔵させる



乾燥しないように、ビニール等をかけて冷蔵庫（5℃）に  
入れる



←16時間後



スリッピースールに移し粉をふり切り込みをいれて

↓ 焼く



スチームをいれて焼成する



焼成条件は左記参照