

プチカンパーニュ



● 商品説明

● 使用材料

パンドカンパーニュ-35 1個

● 発酵条件

温 度 32 °C
 湿 度 75 %
 時 間 60 分

● 焼成条件

デッキオーブンの場合

上 火 220 °C
 下 火 200 °C
 時 間 10 ~ 12 分

コンベクションオーブンの場合

温 度 180 °C
 時 間 10 ~ 分

↓
解凍する



リターダー（0～2℃）で一晩または室温で60分解凍する

↓
成型する



解凍した生地を丸めなおし、天板に並べてホイロへ入れる

↓
発酵させる



ホイロがでたら粉をふり、クープナイフでカットを入れる

↓
焼く



スチームを入れて焼成する

