



“フランス産100%”の小麦粉が作り出す
新しいトラディショナル
マスタークラス

バゲット アートス

BAGUETTE ARTOS

Recettes レシピ

		le pourcentage (Bakers%)
ARTOS	1000g	100%
水	750g	75%
バシナーージュ	50g	5%
塩	18g	1.8%
ドライイースト	5g	0.5%

※基本レシピになります。

使用するイースト製品・機材・環境により調整が必要です。

記載の水分量は推奨の目安です。

ミキシングなどによって吸水は変わりますので、70%を目安にお試しください。

(MON EPOQUE JAPAN 推奨は75%)



ARTOS アートス

T65

フランス・コニャック地方原産小麦の旨みを最大限に引き出すためにライ麦、焙煎小麦胚芽、小麦麦芽、麦芽由来のアミラーゼ酵素などを配合し、フランス小麦の美味しさを凝縮しました。バゲットのために開発されたフランス国内でも人気のBELLLOTアルティザンブレンド小麦粉。アートス100%、塩、酵母、水のみで、噛めば噛むほど旨みを感じるバゲットに。

吸水性・伸縮性のバランスが良く、ハンドリング性のよさが特徴。生地長時間冷蔵保存や半焼成冷凍ストックにも適し、様々な環境下におけるベーカリー様の欲しいを叶える小麦粉。ピザ生地にもお勧めです。

灰分 0.69%(±0.06%) | 蛋白質 11.0%(±2.0%)

Méthode 工程

ミキシング	1S / 5min 2S / 8min 生地温度は21~22℃	※スパイラルミキサー使用
一次発酵	45分 (必要に応じてパンチ)	条件: 温度28℃前後 湿度75~80%
長時間発酵	4℃の冷蔵庫に12時間休ませる	
分割	350gに分割	
ベンチタイム	15~20分	
成形	バゲット形に成形	
二次発酵	45分	条件: 温度28℃前後 湿度75~80%
焼成	270℃ / 250℃ 約20分焼成	

提供: MON EPOQUE JAPAN