



カリフォルニア ナッツ・カラッツ

(株)デイジイ 倉田 博和氏

配合 (%)

強力粉	70
ライ麦粉	30
ハチミツ	3
インスタントイースト	1
塩	2
水	72
ザンテ・カラッツ	40
ピーカンナッツ	20
マカデミアナッツ	10
トッピング マカデミアナッツ	適量

工程

ミキシング	カラッツ・ピーカン L 5分 M L 4分 M 1分 ↓ M L 1分
捏上温度	27℃
分割重量	大：450g 小：150g
成形	ナマコ形（バタール）
ホイロ条件	28℃ 75%
ホイロ時間	60分
焼成温度	220℃
焼成時間	25～30分
焼成前	スチームを多少多くかける
仕上げ	粉糖で、ぶどうの葉の模様をつける