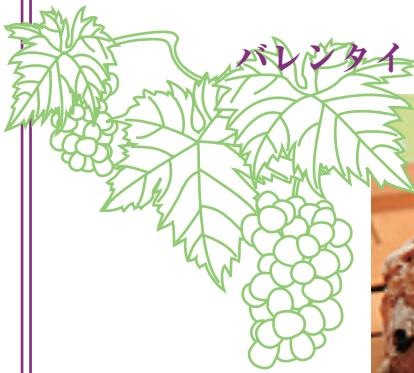


2005年カリフォルニア・レーズン

バレンタインデー＆ホワイトデー製品開発テクニカルセミナー



ヌー・パピヨン・レザン

パティスリーマディ 松原 祐吉氏

配合

生地 (%)

フランスパン用粉	50
強力粉	40
ライ麦粉	10
粗塩	2.3
モルト	0.5
インスタントドライイースト	0.1
吸水	75
老麵	10
白ワイン漬けレーズン	50
カリフォルニア・レーズン : 50	
白ワイン : 10	

アパレイユ (%)

ライ麦粉	100
白ワイン	200
粗塩	2
生イースト	5

工程

ミキシング	L 5分
捏上温度	24℃
フロアタイム	10分パンチ120分パンチ120分パンチ60後、 平らなバットに移す。
分割	10cm×5cmに分割
成形	分割したそのままの状態で、生地を1回転ねじる (蝶ネクタイのように)
ホイロ条件	30℃／80%
ホイロ時間	40分
焼成前	アパレイユを塗り、ライ麦粉を振りかける
焼成温度	250℃→230℃
焼成時間	23分

アパレイユ

全てを混ぜ合わせ、30分ホイロに入れる



カリフォルニア・レーズン協会