

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
老麺	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、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