

2006年カリフォルニア・レーズン&アメリカンチーズベーキングセミナー
～レーズンとチーズの美味しいマリージュ～



カリフォルニア・レーズン種のカンパーニュ ドミニック・ジュラン氏

配合 (%)

小麦粉 (リスドオル)	100
インスタントイースト	0.11
食塩	2.4
カリフォルニア・レーズンスターター3 (※)	28
水	66

工程

ミキシング (スパイラル)	L5H1
捏上温度	23℃
発酵時間 (室温)	1時間 パンチ 1時間
分割重量	300g
ベンチタイム	30分
成形	
ホイロ (30℃、80%)	60分
焼成 (220℃)	30分

※カリフォルニア・レーズンスターター (配合 : %)

★スターター液	カリフォルニア・レーズンペースト..... 100 蜂蜜..... 15	水..... 150	5〜7日間、28℃で保管（時々攪拌する）
★スターター1	スターター液..... 70 小麦粉（リスドオル）..... 50	ライ麦全粒粉（アーレミッテル）... 50 水..... 16	ミキシング..... L5 生地温度..... 24℃ 発酵..... 28℃、85%で 24時間
★スターター2	スターター1..... 100 小麦粉（リスドオル）..... 75	ライ麦粉（メーランドンケル）..... 25 水..... 65	ミキシング..... L5 生地温度..... 24℃ 発酵..... 28℃、85%で 20時間
★スターター3	スターター2..... 100 小麦粉（リスドオル）..... 100	水..... 65	ミキシング..... L5 生地温度..... 24℃ 発酵..... 22℃、85%で 20時間



カリフォルニア・レーズン協会