

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アージュ～



モントレージャックとパンプキンシードのステックパン 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	160g
ベンチタイム	20分
成形	モントレージャック（15g）を包み込み32cmに伸ばして 水に漬け、かぼちゃの種（10g）とチーズをつける。
ホイロ（30℃、80%）	60分
焼成（220℃、スチーム有）	20分
焼成後、バターを塗る	

※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	水.....	150	5〜7日間、28℃で保管（時々攪拌する）	
	蜂蜜.....	15				
★スターター1	スターター液.....	70	ライ麦全粒粉（アーレミッテル）...	50	ミキシング.....	L5
	小麦粉（リスドオル）.....	50	水.....	16	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	ライ麦粉（メールダンケル）.....	25	ミキシング.....	L5
	小麦粉（リスドオル）.....	75	水.....	65	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	水.....	65	ミキシング.....	L5
	小麦粉（リスドオル）.....	100			生地温度.....	24℃
					発酵.....	22℃、85%で 20時間

