

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～



カリフォルニア・レーズンとクルミのライ麦入りブノワトン

ドミニック・ジュラン氏

配合 (%)

小麦粉（リスドオル）	63
ライ麦全粒粉（アーレミッテル）	37
インスタントイースト	1.9
食塩	1.9
カリフォルニア・レーズンスターター3（※1）	25
発酵種（※2フランスパン）	38
カリフォルニア・レーズン	47
クルミ	31
水	67

工程

ミキシング	レーズン、クルミ L5M3↓L1M1
捏上温度	26℃
発酵時間（27℃、75%）	45分
分割重量	330g
ベンチタイム	15分
成形	
ホイロ（30℃、80%）	40分
焼成（220℃、スチーム有）	30分

※1 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

※2 フランスパン 発酵種（配合：%）

小麦粉（リスドオル）	100	ユーロモルト	0.2	ミキシング	L5M5
インスタントイースト	0.5	水	70	捏上温度	24℃
食塩	2			発酵時間	（24℃）2時間
				冷却（5℃）	一晚



カリフォルニア・レーズン協会