

# 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・レーズンと胡麻のスティックパン

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)          | 93  |
| カリフォルニア・レーズン (※3/バルサミコ漬) | 78  |
| 胡麻                       | 20  |
| 水                        | 66  |

### 工程

|                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| ミキシング           | レーズン、ゴマ<br>L5M3↓L1M1 |
| 捏上温度            | 26℃                  |
| 発酵時間 (27℃、75%)  | 45分                  |
| 分割重量            | 160g                 |
| ベンチタイム          | 15分                  |
| 成形              | 長さ32cm、天板使用          |
| ホイロ (30℃、80%)   | 40分                  |
| 焼成 (220℃、スチーム有) | 20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<br>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<br>小麦粉（リスドオル）…………… 50    | ライ麦全粒粉（アーレミッテル）… 50<br>水…………… 16   | ミキシング…………… L5<br>生地温度…………… 24℃<br>発酵…………… 28℃、85%で 24時間 |
| ★スターター2 | スターター1…………… 100<br>小麦粉（リスドオル）…………… 75   | ライ麦粉（メールダンケル）…………… 25<br>水…………… 65 | ミキシング…………… L5<br>生地温度…………… 24℃<br>発酵…………… 28℃、85%で 20時間 |
| ★スターター3 | スターター2…………… 100<br>小麦粉（リスドオル）…………… 100  | 水…………… 65                          | ミキシング…………… L5<br>生地温度…………… 24℃<br>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        |

#### ※3 バルサミコ漬カリフォルニア・レーズン (配合：%)

|              |     |                  |    |                    |
|--------------|-----|------------------|----|--------------------|
| カリフォルニア・レーズン | 100 | カリフォルニア・レーズン濃縮果汁 | 10 | レーズン濃縮果汁とバルサミコ酢を沸騰 |
| バルサミコ酢       | 14  |                  |    | させ、レーズンに注ぎ、一晚室温で放置 |



カリフォルニア・レーズン協会