



2008年 カリフォルニア・レーズン パン&菓子技術セミナー
～夏に美味しいカリフォルニア・レーズン製品～



フォカッチャ

ブーランジュリー オーヴェルニュ 井上 克哉氏

配合

強力粉	100%
インスタントイースト（金）	1.2%
塩	2%
砂糖	10%
脱脂粉乳	5%
全卵	15%
牛乳	10%
水	48%
バター	10%

※生地1kgに対し

ドライトマト	200g
カリフォルニア・レーズン	200g
バジル	3g

オリーブ油 適量

工程

ミキシング	バター L 3分M3分↓L 3分M3分
捏上温度	26℃ 生地に、ドライトマト、水洗いレーズン、バジルを混ぜる
フロアタイム	60分（28℃、75%）
分割重量	200g
成形	直径14cmに伸ばす
ホイロ	50分（30℃、80%） ホイロ後、レーズンを押して穴を作る
焼成	220℃ 15分位
仕上げ	焼成後、オリーブ油を塗る