

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・レーズンスターター

ドミニック・ジュラン氏

配合・工程 (%)

スターター液

カリフォルニア・レーズンペースト	100	5～7日間、28℃で保管
水	150	(時々攪拌する)
蜂蜜	15	

スターター1

スターター液	70	ミキシング	L5
小麦粉 (リスドオル)	50	生地温度	24℃
ライ麦全粒粉 (アーレミッテル)	50	発酵	28℃、85%で 24時間
水	16		

スターター2

スターター1	100	ミキシング	L5
小麦粉 (リスドオル)	75	生地温度	24℃
ライ麦粉 (メールダンケル)	25	発酵	28℃、85%で 20時間
水	65		

スターター3

スターター2	100	ミキシング	L5
小麦粉 (リスドオル)	100	生地温度	24℃
水	65	発酵	22℃、85%で 20時間

