



レーズン元種から作ったレモン種

配合 (%)

水(30℃)	100
レモン(輪切り)	15
蜂蜜	10
砂糖	10
レーズン元種	10
モルトシロップ	1
マッシュポテト	5

工程

- 1 レモンはお湯できれいに洗う。
- 2 薄く輪切りまたは扇形に切っておく。
- 3 左記の材料を深めのボウルに入れ、均一に攪拌しビニール袋をかける。
- 4 1日に2回程度攪拌する。
- 5 発酵室(27℃ 75%)で1～2日発酵し、冷蔵庫で保存する。(3週間程度保存できる。)このレモン種を5～20%使用する。