



カリフォルニア・レーズン種の作り方

講師：横井聡氏

配合 (%)

水 (30℃).....	100	蜂蜜.....	10
カリフォルニア・レーズン.....	30~50	モルトシロップ.....	1
砂糖 (上白糖).....	15	レーズン元種.....	5

工程

1. 上記の材料を深めのボールに入れ、均一に攪拌し、ビニール袋をかける。
2. 発酵室 (27℃ 75%) で4~5日間発酵させる。
3. 保管方法 【レーズン種 (液種)】 発酵後はレーズン種の液のみ冷蔵庫で保存する。
【レーズン種 (粒種)】 家庭用ミキサー (ジューサー) でカリフォルニア・レーズンを細かく粉砕して冷蔵庫で保存する。
4. 種継ぎは冷蔵庫のカリフォルニア・レーズン種を親種とし1に5%程度加えると2~3日で新たなレーズン種が出来上がる。
5. このカリフォルニア・レーズン種を5~20%使用する。



※左：レーズン種 (液種)
右：レーズン種 (粒種)