

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 クラミック (紅茶漬けレーズン使用)

ドミニック・ジュラン氏

配合 (%)

小麦粉 (リスドオル)	100
インスタントイースト	2
改良剤	0.6
食塩	1.3
砂糖	6
カリフォルニア・レーズンペースト	1.3
バター	20
全卵	17
牛乳	7
カリフォルニア・レーズン (※紅茶漬け)	75
水	34

工程

ミキシング	レーズン L5M10↓L1M1
捏上温度	26℃
発酵時間 (27℃、75%)	45分
分割重量	600g
ベンチタイム	15分
成形	型に入れる (型: 約24×12×7cm)
ホイロ (30℃、80%)	80分 (60分後、卵を塗って、表面にカットを施す)
焼成 (200℃)	30分

※紅茶漬けカリフォルニア・レーズン

カリフォルニア・レーズン	1500g
紅茶 (※)	850g

(※) 約880gの熱湯に紅茶のティーバック
5コを入れ紅茶を作る

* 紅茶とレーズンを合わせ一晚室温放置、
使用時には水分を切って使用



カリフォルニア・レーズン協会