

「シュトーレン」のレシピ

監修：立本道子（フィオレリーノ ミチコ 洋菓子教室 主宰）



【材料】※シュトーレン(160g)が3本分

中種(B)

ドライイースト	8g
フランスパン粉(中力粉)	32g
スキムミルク	5g
牛乳	34g

ローマジパン	70g
(アーモンドと砂糖を2対1で練り合わせたお菓子の材料)	

本こね生地

フランスパン粉(A)	125g	} I	
ローマジパン	25g		
砂糖	15g		
カソナード(or ブラウンスガ)	5g		
塩	2g		
全卵	(Mサイズの1/5)	12g	
スパイス各種	(シモン 1.5g カルダモン 0.5g ナツメグ 0.5g)		
発酵バター(室温に戻してゆわらかくしておく)		63g	
洋酒漬けドライフルーツ		200g	

澄ましバター	40g
粉砂糖	適宜

【作り方】

- ① (B)をボウルに入れてハンドミキサーで混ぜる。ラップをして一晩冷蔵庫で発酵。(or 26℃で40分～1時間発酵)⇒2倍の大きさになる。
- ② Iを別のボウルに入れ、全卵を少しずつ加えながらハンドミキサーで混ぜ、スパイスを少しずつ加え、最後に発酵バターを何回かに分けて混ぜる。⇒(C)
- ③ (A)(B)を一緒にしてこね始め、(C)を3～4回に分けて混ぜ、15～20分間、こね機を使ってこねる。その後、26℃で約1時間、発酵させる。⇒2倍の大きさになる。
- ④ 発酵後の生地を洋酒漬けドライフルーツを混ぜ、再度発酵(26℃で約1時間)。
- ⑤ 発酵させた生地を3つ(約160g×3本)に分け、生地を伸ばす。棒状にしたローマジパンを挟み込むように生地をたたみ、オープンシートを敷いた鉄板にのせて、再度発酵(30℃で約1時間)。
- ⑥ 180℃に予熱したオーブンで、10分毎に10℃ずつ下げながら、約30分焼く。
- ⑦ 焼きあがったらすぐ、とろけたバターをたっぷり塗る。
- ⑧ 生地が冷えてから、粉糖をふりかける。♪シュトーレンが完成♪