



Rosinen Apfel Stollen

ロジューネン アプフェル シュトーレン

日清製粉株式会社 研究開発本部 テクニカルセンター

橋本 高広 氏

材料

中種配合(%)

小麦粉(リスドオル)	50
パン酵母(オリエンタルイースト)	7
牛乳	30

本捏配合(%)

小麦粉(リスドオル)	50
クリーミングペースト	全量
漬け込みフルーツ	全量
カリフォルニア産くるみ(ロースト)	10

クリーミングペースト(%)

バター	30
ショートニング	15
砂糖	15
食塩	1.5
レーズンペースト	10

漬け込みフルーツ(%)

カリフォルニア・レーズン	50
リンゴ酢	5
ウォッカ	5
ドライアップル	30
リンゴ酢	6

シナモンシュガー(%)

グラニュー糖	100
シナモンパウダー	4

工程

中種

ミキシング	L5分
捏上温度	25℃
発酵時間	30℃/75% 30分

本捏

ミキシング	↓(クリーミングペースト) L5分ML5分 ↓(フルーツ) L2分 粉1kgに対し、プレーン生地400gを取り分けてからフルーツを混ぜる
捏上温度	25℃
フロアタイム	10分
分割	330g(フルーツ生地) 50g(プレーン生地) なまこ形に整え、薄くのばしたプレーン生地を重ねる
ベンチタイム	5分
成形	フルーツ生地が内側に入るよう、棒状に形を整える パウンドケーキ 型(20×8×9cm)に入れ、中央に切り込みを入れる
ホイロ条件/時間	[温度30℃ / 湿度75%] 60分
焼成温度/時間	[上火:200℃ / 下火:190℃] 30分 (焼成後、すましバターを塗り、シナモンシュガーをまぶす)