



シュトーレン

(カリフォルニア・レーズン種) (オーバーナイト法)

講師：横井聡氏

配合	(%)	(g)
小麦粉 (フランスパン用粉).....	100	3000
レーズン種 (液種).....	20	600
生イースト.....	0.02	0.6
モルトシロップ.....	0.5	15
食塩.....	1.5	45
砂糖.....	17	510
油脂 (バター).....	40	1200
全卵.....	12	360
香料 (バニラ).....	0.5	15
牛乳.....	25~30	750~900
カリフォルニア・レーズン (ラム漬).....	50	1500
オレンジスライス.....	25	750
ドレンチェリー (水洗・1/4カット).....	10	300
アーモンド (ロースト済・1/2カット).....	10	300
ウォルナッツ (ロースト済・1/4カット).....	10	300

工程

ミキシング バター バター ドライフルーツ類
 … L3分M10分↓M3分↓M3分↓M3分
 捏上温度…………… 26~27℃
 発酵条件…………… 27℃
 発酵時間…………… 18~20時間
 翌日、軽くパンチ
 発酵条件…………… 27℃ 75%
 発酵時間…………… 60~120分
 分割重量…………… 700g
 (シュトーレン型1100cc)

ベンチタイム…………… 40~60分
 成形…
 1. 生地を麺棒で長方形に伸ばす。
 2. レーズンマジパン90gを棒状にし
 生地に巻く。
 3. シュトーレン型に入れ均一におさえる。
 ホイロ条件…………… 32℃ 75%
 ホイロ時間…………… 50~60分
 焼成条件…………… 190/190℃
 焼成時間…………… 55分

* 焼成後60~70℃のバターの上澄み液に2~3回程度漬け込み、グラニュー糖をかけて保存する。包装する前に粉糖を振り掛け仕上げる。

* レーズンマジパン レーズンミンチ100%、マジパン100%、ラム酒10%、ケーキクラム35~40%