



シュトール カネル レザン

リシャル・ドルフェール氏

配合 (%)

本捏

小麦粉（テロワール）	100
生イースト	4.5
食塩	2.3
グラニュー糖	9
全卵	36
牛乳	23
バター	55
カレンズ	45
クルミ（ロースト済、刻み）	45

シナモンシュガー配合

グラニュー糖	100
粉糖	50
黒胡椒（粗挽き）	10
シナモン	30
バニラ	バニラビーンズ0.2本分

シュトール カネル レザン



工程

ミキシング（縦型ミキサー）

……L3分ML3分↓ML3分MH12分～15分↓L4～5分
バター全量 クルミ・カレンズ
 生地温度…………… 25℃
 発酵条件…………… 室温
 発酵時間…………… —
 分割重量…………… 100g
 ベンチタイム…………… 10分

成形

- ・ 手丸め。
- ・ ベーキングシートを敷いた天板に並べる。
- ・ 成形直後熱い牛乳を刷毛塗りする。

ホイロ温度…………… 室温

ホイロ時間…………… 100分

※ ホイロの途中必要に応じて熱い牛乳を刷毛塗りする。

焼成温度…………… 220℃

焼成時間…………… 25分～30分（スチーム使用）

バター漬け込み

1. 焼成後直ちに溶かしバター中に漬け込む。
（製品全面を完全に漬け込む）
2. 続けて2回目の漬け込みを行う。
（製品全面を完全に漬け込む）
3. シナモンシュガーをまぶす。
4. 冷蔵庫で冷却する。
5. シナモンシュガーを再度まぶし最終仕上げを行う。

※ 溶かしバター

適量の無塩バターを湯煎で溶かし熱いうちに使用する。

※ その他

1. 生地の捏上温度を確保するために、必要に応じて牛乳を湯煎する。
2. クルミの代替として乾燥フルーツを使用してもよい。
3. ミキシング時の油脂投入のタイミングは、生地がほぼまとまってきたら、油脂全量を添加する。
油脂添加後のミキシングは長めのミキシングとなる。
4. 添加する油脂は適度にソフトにしてから使用する。
5. 熱い牛乳を刷毛塗りする目的は、生地表面の乾燥防止と、発酵促進が目的である。
6. 窯入れの際蒸気はたっぷり注入する。

シナモンシュガー

1. バニラビーンズからバニラをとりだしグラニュー糖と混合する。
2. 1に粉糖、黒胡椒、シナモンを混合する。