

「平成11年シュトーレン・パネトーネ テクニカルセミナー」



サンタクロース イン ハワイ Sankt Nikolaus in Hawaii

講師：エルヴィン ベッツ氏

配合 (%)

準強力粉	100
無塩バター	40
砂糖	10
イースト	10
脱脂粉乳	5
食塩	2
水	30
シュトーレンスパイス	1.2
ナツメグ	20
カルダモン	10
バニラシュガー	70
(グラニュー糖100につきバニスター0.4)	

フルーツ類

カリフォルニア・レーズン	
(ラム酒漬)	50
カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	20
マカダミアナッツ (ロースト)	15
バレンシアオレンジピール	7.5
レモンピール	5
ドレンチェリー：赤 (1/4カット)	5
ドレンチェリー：青 (1/4カット)	5

仕上げ

アプリコットジャム	適量
スイートチョコレート	適量

※ラムレーズンの作り方
前日より漬け込み、時々攪拌する
(※製作条件により調整は必要です。)

工程

ミキシング	L2分M6分
発酵時間	30分
フルーツ入れ	L2分
捏上温度	26～27℃
フロアタイム	5～10分
分割重量	大：550g 小：190g
ベンチタイム	10～15分
ホイロ条件	30～33℃ (高くなりすぎないように管理)
ホイロ時間	20分
焼成	200℃ / 500g：45分 190g：30分

※シュトーレンの基本工程

1. フルーツ類は、あらかじめ混合しておく
2. 油脂とフルーツ類を除く全材料をミキサーボールに入れる
3. 油脂の1/3をミキサーに入れ、ミキシングを始める
4. 低速ミキシング時間内に残りの油脂を投入する
5. フルーツ入れ後のミキシングは、レーズンをつぶさない様に全体的に混ざればよい
6. 分割、計量するときにはレーズンを切らないように注意して行う



カリフォルニア・レーズン協会