

「平成11年シュトーレン・パネトーネ テクニカルセミナー」



マジパンのシュトーレン Marzipan Stollen

講師：エルヴィン ベッツ氏

配合 (%)

前生地

準強力粉	30
生イースト	7
水	30

本捏

準強力粉	70
無塩バター	40
砂糖	8
脱脂粉乳	5
レモン皮	2
食塩	1
カルダモン	0.6

フルーツ類

カリフォルニア・レーズン (ラム酒漬)	80
------------------------	----

フィリング

マジパンローマッセ (生地500gにつき)	100g
(生地180gにつき)	40g

仕上げ

溶かしバター	適量
粉糖	適量
バニラシュガー	適量
(グラニュー糖100につきバニスター0.4)	

※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

前生地

捏上温度	26℃
発酵時間	30分

本捏

ミキシング	L2分M6分
発酵時間	15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：180g

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	15分
焼成	200℃ / 500g：45分 180g：35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