



クリスマスのシュトーレン Christmas 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	35

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
メース	0.16

フルーツ類

カリフォルニア・レーズン (ラム酒漬)	80
ピーカンナッツ (ロースト)	5
バレンシアオレンジピール	10

仕上げ

シナモンシュガー (砂糖1kgにつきシナモン2g)	適量
砂糖	適量
溶かしバター	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	15分
フルーツ入れ	L2分
捏上温度	26℃
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	15分
焼成	200℃ / 550g：45分 190g：45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