

「平成11年シュトーレン・パネトーネ テクニカルセミナー」



ドレスデンのシュトーレン

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	28

本捏

準強力粉	70
無塩バター	50
砂糖	10
マジパンローマッセ	10
脱脂粉乳	5
シトロノバ	3.2
食塩	1.6
コンパウンドラム	1
シュトーレンスパイス	0.8

フルーツ類

カリフォルニア・レーズン	
(ラム酒漬)	80
八割アーモンド(ロースト)	16
レモンピール	10
バレンシアオレンジピール	10

仕上げ

溶かしバター	適量
粉糖	適量
バニラシュガー	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

前生地

捏上温度	26~27℃
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：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	45分
焼成	200℃ / 500g：45分 190g：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