

神戸スイーツ・コンソーシアム in 東京

チャレンジド・プログラム vol.3

「神戸スイーツ・コンソーシアム」(KSC)とは社会福祉法人プロブ・ステーション(理事長:竹中ナミ)が中心となって2008年6月に、日本の洋菓子の発祥の地といえる神戸で「お菓子は人々をハッピーにさせる」という信念で発足した。パティシエを目指すチャレンジド(＝障がいのある人)を支援するプロジェクトの事です。これは作業所でお菓子作りを行っている方の中で、意欲のある方にプロのパティシエが技術講習をするというもので、「日清製粉」、「日東商会」等の協力企業の支援の下、総務省、厚生労働省、農林水産省、神戸市、兵庫県、東京都等も後援。パティシエとしては「モロゾフ」(ランドルト)テクニカルディレクターでオーストリア政府公認のマイスターでもある八木淳司氏を中心として、

「サ・マージュ」の西川功晃氏「ノリエット」の永井紀文氏「ノイエス」の野澤孝彦氏、「ラ・ジェット」の近藤冬子氏、「ラ・ビエールブランシュ」の白岩志志氏、「アートブレッド」の北澤氏等がボランティアで活動されています。今回は、2010年11月20日、「日清製粉」小網町加工技術センターにてウィーン菓子「ノイエス」・野澤孝彦シェフによる2種類のシュトレンゼミナールを開催。総務省の実験プロジェクトの光ファイバーによるブロード回線を使って、神戸会場では藤石氏(アートブレッド)、名古屋会場では原氏(東急ホテル)・田中氏(タナカ)の遠隔講習会も行なわれ、弊社もモール社ローマジンで協賛・参加させていただきました。



2種類のシュトレン(シュトレン・ケシの実シュトレン)

【配合】

●前種	
中力粉【日清製粉 テロワール】	111g
イースト【オリエンタル酵母工業 VF】	10g
金卵	40g
グラニュー糖【三井製糖】	10g
牛乳【タカナシ販売】	100g
●本種	
中力粉【日清製粉 テロワール】	230g
無塩バター【タカナシ販売】	150g
サワー種(3時間前に種をしておく)	40g
ローマジン【大和貿易 モール社】	40g
シュトレンパイ	8g
塩	4g
バナナパウダー【バナナハウス】	3g
ミックスフルーツ(普通のケシの実使用)	150g
●ケシの実ベスト	
ケシの実	85g
牛乳【タカナシ販売】	50g
グラニュー糖【三井製糖】	35g
ブルーベリー	30g
サルタナレス	15g
シナモン	5g
●ブルーベリー	
セミドライブルー	適量
シロップ(水1:砂糖1)	適量
ブルーベリーケル【楽空間'lest'】	適量
●仕上げ用	
滑りバター【タカナシ販売】	適量
グラニュー糖【三井製糖】	適量
なにかい粉糖	適量

【工程】

- ①シュトレン前種を作る
 - 1) イーストを牛乳で溶かすようにしてのぼす。
 - 2) その他の材料を加えて混ぜ合わせる。
 - 3) 生地の上に本種用の粉を一握り分、振りかける。(発酵具合が確認しやすい)
 - 4) 30分くらい発酵させる。
- ②ブルーベリー本種を作る
 - 1) 適量のブルーベリーを瓶に入れ、沸かしたシロップと同量のブルーベリーケルをその瓶にひたひたになるまで注ぐ。
 - 2) フタをして、丸一日常温保存する。ブルーベリーが水分を吸って水位がブルーベリーよりも低くなったら、シロップとブルーベリーケルを追加して、ひたひたにする。(追加のシロップは冷めていても構いません。)
 - 3) 翌日、ブルーベリーのみを引き上げ、ジュースなどでベスト状にする。
- ③ケシの実ベストを作る
 - 1) 鍋に牛乳とグラニュー糖を入れて沸かす
 - 2) 沸いたところに、あらかじめすりつぶしたケシの実とブルーベリー、サルタナレス、シナモンを入れて再び火にかける。
 - 3) 全体が、まとまるような感じになったらバットに移して冷ます。
- ④シュトレン本種を作る
 - 1) 清乳種は、使用する3時間前に種種を行う。同量のライ麦(日清製粉 アルファイン)と水を加えてミキシングし、3時間発酵させておく。
 - 2) 前種の入ったボウルに全ての材料を入れて静かに混ぜ合わせる。
- ⑤生地が均一になったら、350gのかままりと残りのかままりにする。
- ⑥350gの方は、生地をまとめて【ケシの実シュトレン】用にする。
- ⑦残りの生地のかままりは、ミックスフルーツを加えて生地を合わせる。生地をまとめた後、シュトレン用にする。
- ⑧両方とも30～40分発酵させる。
- ⑨シュトレン成型
 - 1) 生地を22cm(ココ)×27cm(タテ)に延ばし、縦方向に巻き上げる。【ケシの実シュトレン】はケシの実ベストを全体に塗り延ばしてから巻き上げる。合わせ目を下にして、麺棒で2か所押し込め、3つの山にする。手で全体を整える。
- ⑩焼成
 - 1) 成型した2種類のシュトレンを15～20分ほど休ませ、190度のオーブンで40分焼く。
- ⑪仕上げ
 - 1) 両方とも焼き上げたら、すぐに滑りバターを塗り込ませて、グラニュー糖を全体にまぶす。
 - 2) 冷めたら、粉糖をかけてラッピングする。

