

^{こ う べ}
神戸スウィーツ・コンソーシアム
Kobe Sweets Consortium

^{ね ん}
2021年

チャレンジド・プログラム Vol.14
テキスト

アイテム: stollen～シュトーレン～

^{こ う し} のざわたかひこ
講師: 野澤孝彦シェフ

^{しゅさい} ^{しゃかい} ^{ふくし} ^{ほうじん} ^{にしんせい} ^{ふんかぶ} ^{しがい} ^{しゃ}
主催: 社会福祉法人プロップ・ステーション、日清製粉株式会社

stollen～シュトーレン～

はいごう
<配合>(g)

B	<small>こむぎこ</small> 小麦粉 (エクリチュール)	1000
A	<small>むえん</small> 無塩 バター	450
A	ローマジパン	120
A	グラニュー <small>とう</small> 糖	100
A	<small>ぜんらん</small> 全卵	110
A	<small>ぎゅうにゅう</small> 牛乳	280
B	シュトレースパイ (シナモン、カルダモン、ナツメグ、オールスパイス)	10
A	バニラペースト	5
B	<small>しお</small> 塩	10
C	ドライフルーツ <small>るい</small> 類	800
	ブランデー	<small>てきりょう</small> 適量
B	*BPの <small>ばあい</small> 場合	50
B	*生 <small>なま</small> イーストの <small>ばあい</small> 場合	25
	<small>と</small> 溶かしバター(仕上 <small>しあ</small> げ用 <small>よう</small>)	<small>てきりょう</small> 適量
	グラニュー <small>とう</small> 糖(仕上 <small>しあ</small> げ用 <small>よう</small>)	<small>てきりょう</small> 適量
	<small>な</small> 泣かない粉糖(仕上 <small>しあ</small> げ用 <small>よう</small>)	<small>てきりょう</small> 適量

(※Aの材料を、パウンドケーキを作るようなイメージで仕込んでいく)

1. バター、ローマジパン、グラニュー糖、バニラを、白っぽくなるまでビーターで混ぜる。
2. ①に全卵を少しずつ加える。
3. 全卵が全て混ざったら牛乳を少しずつ加えて混ぜる。
4. Bの材料を混ぜ合わせる。
5. AとBを粉っぽさがなくなる程度にフックで混ぜる。
※低速3分、中速2分程度。混ぜすぎないように注意。
6. ドライフルーツ類を生地に加えてしっかりと合わせる。
7. 生地を15分休ませて、分割し、仮成形する。
8. 生地を15分休ませる。
9. 生地を成形し、20分休ませる。
10. 180～200℃のオーブンで30～40分焼成する。
11. 熱いうちに溶かしバターにくぐらせ、スパイスを加えたグラニュー糖をまぶす。
12. 完全に冷めてからもう一度スパイス入りグラニュー糖をまぶして、
泣かない粉糖をかける。

- ・ こう ぼ こうぎやうかぶしきがいしや
オリエンタル酵母工業株式会社
- ・ しやうえいしよくひんこうぎやうかぶしきがいしや
正栄食品工業株式会社
- ・ はんばいかぶしきがいしや
タカナシ販売株式会社
- ・ やうしゆ ぼうえきかぶしきがいしや
ドーバー洋酒貿易株式会社
- ・ かぶしきがいしや
株式会社ナリヅカコーポレーション
- ・ かぶしきがいしやま え だしやうてん
株式会社前田商店
- ・ みつ いせいとうかぶしきがいしや
三井製糖株式会社
- ・ にっしんせいふんかぶしきがいしや
日清製粉株式会社

～メモ～