

神戸スウィーツ・コンソーシアム in 東京

Kobe Sweets Consortium in Tokyo

チャレンジド・プログラム Vol.3

第7回 テキスト

実技：2種類のシュートレン

（シュートレン）

（ケシの実シュートレン）

講師：野澤孝彦

しゅるい 2種類のシュトーレン

りぶん
(1人分)

はいごう <配合>

● まえだね 前種

ちゅうりきこ にっしんせいふん 中力粉(日清製粉 テロワール)	111g
イースト(オリエンタル こう ぼこうぎょう 酵母工業 VF)	10g
ぜんらん 全卵	40g
グラニュー糖(とう みつせいとう 三井製糖 ホワイトファインシュガー)	10g
ぎゅうにゅう 牛乳(タカナシ はんばい 販売 3.6 ぎゅうにゅう 牛乳)	100g

● ほんだね 本種

ちゅうりきこ にっしんせいふん 中力粉(日清製粉 テロワール)	230g
む えん 無塩バター(タカナシ はんばい 販売 とくせん 特選 ほっかいどう 北海道バター しょくえん ふ し ょう 食塩不使用)	150g
だね サワー種(じ かん ま え 3時間前に種継をしておく)	40g
ローマジパン(だい わ ぼう え き 大和貿易 マジパンローマッセ)	40g
シュトーレンスパイス(ま え だ しょう て ん 前田商店)	8g
し お 塩	4g
バニラパウダー(バニラハウス び さい ふ ん 微砕粉バニラプードル)	3g
ミックスフルーツ漬け(づ ウメハラ ミックスフルーツシュトーレン)	150g
※ ふ つ う 普通のシュトーレンにのみ使用 し ょ う	

●ケシの実^みペースト

ケシの実 ^み (ギャバン ブルーポピーシード)	65g
牛乳 ^{ぎゅうにゅう} (タカナシ ^{はんばい} 販売 3.6牛乳 ^{ぎゅうにゅう})	50g
グラニュー糖 ^{とう みつ いせいとう} (三井製糖 ホワイトファインシュガー)	35g
プルーンペースト	30g
サルタナレーズン ^{しょうえいしよくひんこうぎょう} (正栄食品工業 トルコゴールドデンレーズン)	15g
シナモンパウダー	5g

●プルーンペースト

セミドライプルーン	てきりょう 適量
(デルタインターナショナル くだもの ^や 屋さんのプルーン)	
シロップ ^{みず さ とう} (水1:砂糖1)	てきりょう 適量
プルーンリキュール ^{らくくうかん} (樂空間 L'est)	てきりょう 適量

●仕上^{し あ よう}げ用

溶かしバター ^と (タカナシ ^{はんばい} 販売 特選北海道 ^{とくせんほっかいどう} バター 食塩 ^{しょくえん ふ し ょう} 不使用)	てきりょう 適量
グラニュー糖 ^{とう みつ いせいとう} (三井製糖 ホワイトファインシュガー)	てきりょう 適量
泣 ^な きにくい ^{ふんとう} タイプの粉糖	てきりょう 適量
(日清製粉 ^{にっしんせいふん} コーティングシュガー#808)	

つく かた ＜作り方＞

●サワー種^{だね たねつき}の種継

- ① サワー種^{だね}は、使用する^{しょう}3時間前に種継^{じかんまえ たねつき}を行う。同量^{どうりょう}のライ麦^{むぎ}（日清製粉^{にっしんせいふん}アーレファイン）と水^{みず}を加えてミキシングし、3時間^{じかんはっこう}発酵させておく。

●シュトーレン^{まえだねづく}前種作り

- ① イースト^{ぎゅうにゅう}を牛乳^とで溶かすようにしてのばす。
- ② その他の材料^{た ざいりょう}を加えて混ぜ合わせる^{くわ ま あ}。
- ③ 生地^{き じ}の上に計量^{うえ}済みの本種用^{けいりょう ず}の粉^{ほんだねよう}をひとにぎり分^{こな}、振りかける^{ぶん ふ}。
- （このようにすると発酵^{はっこうぐ あい}具合が確認^{かくにん}しやすくなります。）
- ④ 30分^{ぶん}くらい発酵^{はっこう}させる。

●プルーンペースト^{つく かた}の作り方

- ① 適量^{てきりょう}のプルーンをビンに入れて、沸かし^わたシロップと同量^{どうりょう}のプルーンリキュール^{はい}をプルーンの入ったビン^{はい}にひたひたになるまで注ぐ^{そそ}。
- ② フタをして、丸一日^{まるいちにちじょうおんほ ぞん}常温保存^{すいぶん}する。プルーンが水分^すを吸^{すい}って水位^{すい}がプルーンよりも低^{ひく}くなったら、シロップとプルーンリキュール^{すい}を追加^{ついか}して、ひたひたにする。
- （追加^{ついか}のシロップは、冷めていても構^さいません。）
- ③ 翌日^{よくじつ}、プルーンのみ^ひを引き上げて、ジューサーなどでペースト^あ状^{じょう}にする。

●ケシの実ペーストの作り方

- 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プルーンペースト、サルタナレーズン、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。

●シュトーレン本種作り

- ① 前種の入ったボールに全ての材料を入れて静かに混ぜ合わせる。
- ② 生地が均一になったら、300gのかたまりと残りのかたまりにする。
- ③ 300gの方は、生地をまとめてケシの実シュトーレン用にする。
- ④ 残りの生地のかたまりは、ミックスフルーツ漬けを加えて生地を合わせる。
生地をまとめたら、シュトーレン用にする。
- ⑤ 両方とも30～40分発酵させる。

●^{せいけい}成型

～シュトーレン～

- ① ^{きじ}生地を 20cm(ヨコ) × 24cm(タテ)に^の延ばす。
- ② ^の延ばした^{きじ}生地の手前部分^{てまえぶぶん}約3cmをたたむ。^{おく}奥の^{きじ}生地を手前に^{てまえ}巻き上げ、
^{きじ}あらかじめたたんである^{うえ}生地の上にのせる。
- ③ ^{うえ}上から見て^み奥の^{おく}側^{がわ}1／3を^{めんぼう}麺棒で^{おさ}抑えて、^{やま}3つの山にする。^て手で^{ぜんたい}全体を^{ととの}整えて^{てんぱん}天板にのせる。

～ケシの実のシュトーレン～

- ① ^{きじ}生地を 20cm(ヨコ) × 24cm(タテ)に^の延ばして、^みケシの実ペーストを^{ぜんたい}全体に^ぬ塗り^の延ばす。
- ② ^の延ばした^{きじ}生地の手前部分^{てまえぶぶん}約3cmをたたむ。^{おく}奥の^{きじ}生地を手前に^{てまえ}巻き上げ、
^{きじ}あらかじめたたんである^{うえ}生地の上にのせる。
- ③ ^{うえ}上から見て^み奥の^{おく}側^{がわ}1／3を^{めんぼう}麺棒で^{おさ}抑えて、^{やま}3つの山にする。^て手で^{ぜんたい}全体を^{ととの}整えて^{てんぱん}天板にのせる。

●^{しょうせい}焼成

- ① ^{せいけい}成型し^お終えた 2種類^{しゅるい}のシュトーレンを 15～20分ほど^{ぶん}休ませる。
- ② 190度のオーブンで 40分程^{ぶんほど}焼く。

●^{しあ}仕上げ

- ① ^{りょうほう}両方とも^{やあ}焼き上げたら、すぐに^と溶かした^しバターを^こ染み込ませて、グラニュー^{とう}糖を^{ぜんたい}全体にまぶす。
- ② ^さ冷めたら、^{ふんとう}粉糖をかけてラッピングする。

- ・ かぶしきがいしゃ 株式会社ウメハラ
- ・ かぶしきがいしゃ 株式会社ギャバン
- ・ しょうえいしよくひんこうぎょうかぶしきがいしゃ 正栄食品工業株式会社
- ・ だい わ ぼうえきかぶしきがいしゃ 大和貿易株式会社
- ・ はんばいかぶしきがいしゃ タカナシ販売株式会社
- ・ かぶしきがいしゃ 株式会社デルタインターナショナル
- ・ バニラハウス
- ・ かぶしきがいしゃ ひら せ 株式会社平瀬フーズ
- ・ かぶしきがいしゃ ま え だしょうてん 株式会社前田商店
- ・ みつ い せいとうかぶしきがいしゃ 三井製糖株式会社
- ・ らくくうかん 楽空間 L'est
- ・ こ う ぼ こうぎょうかぶしきがいしゃ オリエンタル酵母工業株式会社
- ・ にっしんせいふんかぶしきがいしゃ 日清製粉株式会社

～メモ～