

「おうちカフェを楽しもう。」

# happy cafe recipe

ハッピーカフェレシピ



できあがり分量：1 本分  
所要時間(およそ)：2 時間

## クリスマスシュトーレン

独特な形とふりかけられた粉砂糖の白い外見が有名なシュトーレン。レーズン・アーモンドなどが削り出すドレスデンタイプが世界的に有名です。焼き上げてから時間がたつほど独特の香り、奥深い味わいが生まれます。クリスマスには自家製シュトーレンをつくってみませんか。

### 使用する道具

- ・ボール
- ・刷毛
- ・発泡スチロール箱（インスタント発酵室として使用）

### 材料

《配合 A》

- ・強力粉 / 300g
- ・牛乳 / 120ml
- ・インスタントドライイースト / 10g

《その他 仕上げ用》

- ・溶かしバター（無塩） / 適量
- ・グラニュー糖 / 適量
- ・粉糖 / 適量

《配合 B》

- ・うめはらミックスフルーツD / 250g
- ・スライスアーモンド / 90g
- ・無塩バター / 50g
- ・上白糖 / 20g
- ・マジパンローマッセ / 20g
- ・食塩 / 2g

### 下準備

- 二次発酵の途中でオーブンを 180℃ に温めておきます。
  - 無塩バターは常温に戻しておきます。●牛乳は予め人肌程度に温めておきます。（生地温度を下げないため）
  - ◆マジパンローマッセが無い場合はアーモンドパウダーを使って自家製マジパンを作りましょう。
- 《配合》アーモンドパウダー / 60g、グラニュー糖 / 40g、牛乳 / 20ml、ラム酒 / 小さじ 1
- ◆うめはらミックスフルーツDの代わりにドライフルーツを使って自家製ミックスフルーツを作りましょう。
- 《配合》レーズン / 200g、オレンジピール刻み / 30g、レモンピール刻み / 20g、ラム酒 / 25ml

### 作り方

- [1] 配合 A の強力粉 1/2 量と牛乳・インスタントドライイーストを加え、十分に捏ねて中種を作ります。サラダ油（配合外）を塗ったボールに生地を入れ残りの強力粉を表面に振りかけ、生地を 28 ~ 39℃ に保ちながら約 40 分間発酵させます。（一次発酵）
- [2] 配合 B の無塩バター・上白糖・食塩を別のボールに入れてよく混ぜ合わせ、さらにマジパンペーストを少しずつ加えます。
- [3] 〈1〉の生地が発酵したら〈2〉を加え、十分に捏ねます。再びサラダ油を塗ったボールに生地を入れて 28 ~ 30℃ に保ちながら更に 40 分ほど発酵させます。（二次発酵）
- [4] 〈3〉の生地が発酵したらうめはらミックスフルーツ D・スライスアーモンドを加えて混ぜ合わせ、成型して 180℃ のオーブンで 40 ~ 45 分間焼成します。
- [5] オーブンから取り出し、粗熱を取ってから溶かしバターを全体に刷毛で塗り、グラニュー糖と粉糖を混ぜたものを生地に振りかけます。
- [6] 完全に冷ましてからラップなどに包んで保存します。。焼成後 2 ~ 3 日後あたりから生地が落ち着き美味しくなります。召し上がる際には、薄くスライスして提供します。
- [7] 《自家製マジパンの作り方》牛乳とグラニュー糖をあわせて弱火に掛け、グラニュー糖が完全に溶けて煮立つまで加熱します。熱いうちにアーモンドパウダーを加えて混ぜ、ラム酒を加えて冷ましておきます。
- [8] 《自家製ミックスフルーツの作り方》タッパーなどに全ての材料を入れ、ラム酒を振りかけて良くなじませておきます。（漬け込み 1 週間くらいがベストです。）

### ポイント

- ・生地温度が重要なため、発酵温度を一定に保つことがポイント。発酵が弱いと生地の状態や香りが悪くなります。
- ・捏ね上げ温度に注意しながら作業しましょう。（寒い時は生地の捏ね上げ温度が下がらないように室温なども調整します。）
- ・マジパンローマッセが硬い場合は常温に戻しておきましょう。（またはレンジで少し柔らかくします。）