



RECIPE TITTLE クリスマスシュトレン

(1本分)

材料

<中種>

中力粉(準強力粉).....50g
 牛乳.....40g
 インスタントドライイースト(予備発酵不要のもの)3g

<ローマジパン>

アーモンドプードル.....30g
 粉砂糖.....25g
 卵白.....5g~
 アーモンドエッセンス.....小さじ1/2
 (アーモンドリキュール小さじ1/2もしくはラム酒 小さじ1/2でも良い)

<本生地>

中力粉(準強力粉).....100g
 きび砂糖.....25g
 卵黄.....1個
 塩.....小さじ1/2
 無塩バター.....60g
 (冷蔵庫から出して常温にしておく)

ナツメグ.....小さじ1/4
 シナモン.....小さじ1/2
 カルダモン.....小さじ1/2
 バニラオイル数滴or バニラビーンズペースト...小さじ1/4
 ラム酒漬けドライフルーツ 130~150g

<仕上げ用>

無塩バター(溶かしバター).....60g程度
 きび砂糖.....適量
 粉砂糖.....たっぷり(好みで)

中力粉(準強力粉)を強力粉と薄力粉で
 代用する場合は、強力粉120g+薄力粉30gで
 合計150gにしたものを中種用50gと
 本生地用100gに取り分ける。

=ラム酒漬けドライフルーツ=

(作りやすい量)

ドライレーズン.....100g~
 ドライフィグ(いちじく).....100g~
 オレンジピール.....30g~
 クランベリー.....20g~

ドライフルーツ合計で250g~300g程度にする

好みのラム酒またはブランデー 大さじ4程度

バニラビーンズ 1/4本 もしくはバニラペースト 小さじ1/2

ドライフルーツの組み合わせや割合は好みでok

好みのドライフルーツ

(できればオイルコーティングされていないもの、

もしくはザッと湯通ししてオイルを落とししっかり水気を

乾燥させておく)を、ラム酒、ブランデー等の洋酒に漬ける

前日に仕込んで良いが

時間が経つほどより熟成されるので

できれば一週間以上漬け込む方が良い

長期で漬ける場合はラム酒を時々継ぎ足す

(レシピ分量外)

<必要な道具>

ボウル大

その他ボウル 適宜

カード

めん棒

ゴムベラ

アルミホイル

刷毛

ベーキングシート

バット

天板