

【米粉のシュトーレン】 直径 18 cm くらいのももの 1 本

〈材料〉

-マジパンローマッセ-

- ・アーモンドプードル・・・60g
- ・粉糖 (きび砂糖でも OK)・・・30g
- ・卵白・・・・・・・・・・13g

-パン生地-

- ・米粉・・・・・・・・・・120g
- ・イースト(サフ)・・・3g
- ・砂糖・・・・・・・・・・10g
- ・オオバコ・・・・・・・・3g
- ・塩・・・・・・・・・・2g
- ・シナモン(お好みで)・・・1g

☆①

- ・牛乳・・・・・・・・・・80g
- ・はちみつ・・・・・・・・10g

- ・バター・・・・・・・・・・30g ☆②
- ・前工程で分けたマジパン残り分・・・30g ほど

- ・くるみ・・・・・・・・・・30g
- ・フルーツミックス・・・30g

-その他-

- ・塗り溶かしバター・・・30g
- ・まぶす用の砂糖・・・100~120g
(目の細かいものがおすすです)
- ・仕上げの粉糖・・・・・・・・お好みで



【下準備】

- ・ ☆①の材料はひとつのボウルに量り入れておく。
- ・ 練り込み用のバター30g は常温に戻しておく。☆②
- ・ くるみは 150°Cのオーブンで 15 分ほど空焼きしておく。
- ・ フルーツミックスは水分が多いようならタオルペーパーで軽く水気を取っておく。

〈作り方〉 ◎まずはマジパンローマッセを作ります！

1、アーモンドプードルと粉糖を混ぜたら卵白を加えゴムベラで混ぜ、ある程度まとまってきたら、手で揉んでひとまとめにする。(A)①~⑤



(A)①



②



③



④

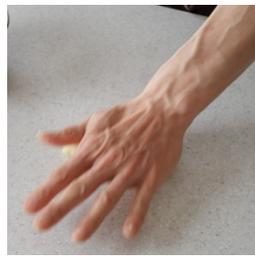


⑤

2、1を作業台に出し軽く揉んで棒状にし、70g(中に包む用)を量りラップで包み、残り分(30g程)は、この後の生地に練り込む用に分けておく。(B)①~⑤



(B)①



②



③70g は中に包む用



④ 残りは練り込み用



⑤ 70gの方はラップで包んでおきましょう！

◎マジパンができたら、シュトーレン作りです！

3、☆①のボウルの材料をホイッパーまたはゴムベラで混ぜ合わせる。(C)①

4、3の中心にくぼみを作り、そこに牛乳とハチミツを入れる。②~④



(C)①



②



③



④

5、4の牛乳とハチミツを軽く混ぜて馴染ませたら、周りの粉類と合わせてすり混ぜていく。
→ここではまだ生地がポロポロしていて大丈夫です！(D)①~⑤



(D)①



②



③



④



⑤

6、常温に戻したバターと練り込み用のマジパン(約30gの方)を加え、ゴムベラでよくすり混ぜていく。(E)①~⑤



(E)① 常温に
もどしたバター



② マジパンは
ちぎって加える



③



④



⑤

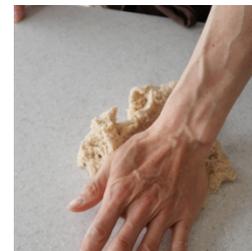
7、ある程度まとまった生地を作業台の上に出し、生地全体をよく馴染ませるように約2分しっかり手で擦りながら捏ね混ぜていく。(F)①~④



(F)①



② しっかり全体を
すり混ぜていく



③



④ 生地が均一に
まとまりました

8、まとまった生地を平にならしたら、フルーツミックスと空焼きしたクルミを乗せて包み、よく捏ね合わせていく。(G)①~⑤



(G)①



②



③



④ しっかり捏ね合わせていく



⑤

9、出来た生地を、ベーキングシートを敷いた天板の上に乗せたらピッタリとラップを被せ30°Cで30分発酵させる。(1次発酵)(H)①~④



(H)①



②



③ 発酵前



④ 発酵後、あまり大きさは変わりませんが少しふっくらします

10、ガス抜きの為、一度生地を台の上に出して軽く捏ねてひとまとめにする。(I)①~③



(I)①



②



③

11、生地をベーキングシートの上に乗せて、横18cmくらいに広げたら、中心より少し向こう側に棒状にしておいたマジパン(70gの方)を乗せて軽く押さえる。(J)①~⑤



(J)①



②



③ 多少ひび割れてしまっても



④ 押さえながら形を整えれば大丈夫です!



⑤ マジパンは中心より少し向こう側

12、ベーキングシートを使って生地を折り畳みマジパンを包んだら、手で形を整える。(K)①~⑤



(K)① そっと包み



② 押さえる



③



④ 形を整える



⑤

13、生地をベーキングシートごとそっと天板に乗せたら、再びラップをぴったり被せ
30°Cで30分発酵させる。(2次発酵) (L)①②



(L)① 発酵前



② 発酵後
あまり大きさは変わりません

14、オーブンを180°Cに予熱し、温度が上がったらラップを外したシュトーレンを入れ、
温度を170°Cに設定し直して約30分焼く。(時間と温度は目安) (M)①~⑤

☆この時、下の天板は2枚重ねにした方が、下が硬くならず焼き上がります！

☆焼き具合は実際に食べてみて、お好みで調整していただいても大丈夫です(^^)



(M)①



② 途中15分の
ところで
天板を反転させる



③

焼いている間に塗り用バターを
溶かしておきましょう！

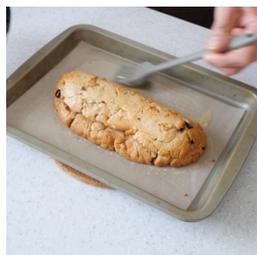


④



⑤ 焼き上がり！

15、焼き上がったら全体に溶かしバターを塗り、10分ほどそのまま置いておく。(N)①~⑤



- (N)① まずは表面に ② 裏面はシートにバターを塗り、
③ バターを塗った所に そっと生地を移動させ 裏面にもバターを染み込ませる
④ おいている間に バットなどに大きめにラップを2重に敷き
⑤ まぶす用の砂糖を用意しておく

16、粗熱がとれたら砂糖をまぶしてラップで包み、最低6時間ほどおいたら完成☆(O)①~⑨



- (O)① 上にかける用を ② 半分ほど分けておく
③ ④ 全体にまぶす ⑤ ほんのり温かいくらいでラップに包む



- ⑥ ⑦ 残ったまぶし砂糖は ふるって焼き菓子などに お使いください！
⑧ お好みで粉糖をかけて ⑨ 仕上げてください◎

【焼き上がり後の管理方法】

ラップをして乾燥を防いであげます。

そのままだったら 2,3 日中にお召し上がりください。

長持ちさせる場合はカットして一つずつラップで包み、冷凍保存してください(冷凍2週間)

冷凍したものを食べる際は自然解凍後してお召し上がりください。