

シュトーレン

「シュトーレン」の季節になりました。
 様々な素材を加えるシュトーレンに、クレム・ドゥ・ルヴァンをご利用いただきますと、素材の味のバランスを整え、リッチなおいしさに馴染みます。



1【漬け込みフルーツ】

レーズン 65% オレンジピール 30% ラム酒 5%
 材料を混ぜビニールに入れ、空気を抜いた真空状態にして保管。
 2週間から1ヶ月漬け込むと、おいしさが増します。

2【ローストナッツ】

スライスアーモンド 10% クルミ 5%
 材料を混ぜ、ローストする

配合

【中種】	
準強力粉：リスドオル	30%
US	6
クレム・ドゥ・ルヴァン	7
牛乳	23
【本捏】	
準強力粉：リスドオル	70%
砂糖	15
CBフランス	30
食塩	2
(1)漬け込みフルーツ	100
(2)ローストナッツ	15
水	10

工程

【本捏】	
ミキシング	L 2 M 4 分
捏上温度	30
発酵時間	40 分
【本捏】	
油脂	フルーツ・ナッツ
ミキシング	L 6 M 2 分
捏上温度	25
フロア時間	15 分
分割重量	650 g
	(7×21.5cm・高6cm 型使用)
ホイロ条件	40分 / 32 ・ 80% RH
焼成条件	30分 / 180
仕上げ:	焼成後すぐに溶かしバター(有塩20g・無塩20g)を全面に塗り全部を染み込ませ、グラニュー糖をまぶす。 冷却後、粉糖を振って仕上げる。

緑字は弊社製品です

レシピ中の弊社製品のご案内

製品名	特徴
クレム・ドゥ・ルヴァン (本格パン種)	本場フランスのルヴァン由来の生きている乳酸菌と酵母を多く含み、ライ麦・小麦などを素材に十分に発酵させた液状のパン種です。
US (パン酵母)	耐糖性・パン品質・老化抑制・機械処理性など一度にパンの付加価値を高めるパン酵母です。
CBフランス (発酵バター・使用・調製食用脂)	フランスで作られた発酵バターを使ったコンパウンドマーガリン。発酵バター特有の芳醇な味わいです。

 **オリエンタル酵母工業株式会社**

食品事業本部 東京都板橋区小豆沢3-6-10
 TEL: 03(3968)1116 FAX: 03(3968)8929
<http://www.oyc.co.jp>