

Joyeux Noël!



マロンシュトレン

クリスマスに欠かせないドイツ伝統のパン。
ドライフルーツとアーモンドの入った生地にもロン
ペーストを巻き込んだシュトレン。
クリスマスまでに少しずつスライスして食べると
見た目も味の変化も楽しめます。



【種配合】

強力粉	50 %
LESAFFRE セミドライイースト ゴールド	2 %
牛乳	30 %

【種工程】

ミキシング (Kemper SPIRAL)	L5 分
捏上温度	20°C
発酵時間	60 分

【本捏配合】

強力粉	50 %
砂糖	6 %
食塩	1.8 %
バター	40 %
全卵	10 %
卵黄	5 %
マジパン (50%)	15 %
スリパード (アーモンド)	15 %
SAINT JAMES ラム 44°	4 %
SABATON オレンジピール	10 %
APIDIS ハチミツ (シャテニエ)	2 %

【本捏工程】

ミキシング (Kemper SPIRAL)	L4 ↓ 粉・バター L5 分 ↓ フルーツ L1
捏上温度	18 ~ 20°C
発酵時間	20 分パンチ 20 分
分割	500g
ホイロ	20 分 (室温)
焼成 (BONGARD SOREO)	220°C 35 分



マロンペースト (※中のフィリング)