



いちごの酸味が
アクセント!

いちごの シュトーレン

▶ 配合	種		本捏	
	%	g	%	g
強力粉	30.0	180.0	40.0	240.0
セミドライイーストゴールド	2.4	14.4	-	-
牛乳	33.0	198.0	6.0	36.0
薄力粉	-	-	30.0	180.0
塩	-	-	1.3	7.8
砂糖	-	-	10.0	60.0
バター	-	-	35.0	210.0
パートダイヤモンド	-	-	25.0	150.0
フランボワーズプリゼ	-	-	3.0	18.0
クランベリー ※1	-	-	15.0	90.0
★ オレンジラメル	-	-	8.0	48.0
ヘーゼルナッツ(ロースト済)	-	-	15.0	90.0
アーモンドホール(ロースト済)	-	-	15.0	90.0
パールシュガー(クリスタルコ)	-	-	10.0	60.0
フレーズパウダー	-	-	1.50	9.0
total		392.4		214.8 1,288.8

▶ 工程	種工程	本捏工程
ミキシング	L5分	L6分H1分 ↓ (★)L1分
捏上温度	27℃	24℃
発酵時間	30分	10分/室温
分割		100g
ベンチタイム		10分
成形(フレキシバン①)		パートドリュイマラデポフを包む
ホイロ		15分/室温
焼成		(コンベクション)160℃/25分

- ① 焼成後、表面が乾いたら澄ましバターに浸す。
 - ② 冷めたらグラニュー糖をまぶす。
 - ③ ブードルデコールをかけて、コーティングする。
 - ④ フレーズパウダーとフランボワーズプリゼで飾り付けする。
- ※1 クランベリーはオードヴィーフランボワーズ45℃に漬けておく。



【パートドリュイマラデポフ】

▶ 配合	g
ビュレ マラ・デ・ポフ	240
グラニュー糖(A)	24
ペクチンジュンヌ	6
グラニュー糖(B)	120
トレハロース	120
水あめ	48
酒石酸溶液(1:1)	3.6

- ① ビュレを鍋に入れて40℃まで温め、グラニュー糖(A)とペクチンジュンヌを合わせたものを混ぜながら加える。
- ② 沸騰したらグラニュー糖(B)、トレハロース、水あめを加えて絶えず混ぜながら加熱を続ける。
- ③ BRIX73°または107℃まで煮詰め、火からはずして酒石酸溶液を加えてしっかり混ぜる。
- ④ すぐに(フレキシバン②)に流し、冷蔵庫で事前に固め成形しておく。

春色シュトーレン Stollen Recettes

今や冬の定番となった「シュトーレン」。

春の旬をぎゅっと詰め込んだ、アレンジレシピをご紹介します。

▶ 配合	種		本捏	
	%	g	%	g
強力粉	30.0	240.0	40.0	320.0
セミドライイーストゴールド	2.4	19.2	-	-
牛乳	33.0	264.0	13.0	104.0
薄力粉	-	-	30.0	240.0
塩	-	-	1.3	10.4
砂糖	-	-	10.0	80.0
はちみつ	-	-	5.0	40.0
バター ※1	-	-	35.0	280.0
バターグラーッセイヴォワール ※1	-	-	15.0	120.0
★ 甘納豆(大納言)	-	-	10.0	80.0
甘納豆(うくいす)	-	-	10.0	80.0
くるみ(ロースト済)	-	-	10.0	80.0
抹茶	-	-	3.0	24.0
total		523.2		182.3 1,458.4

▶ 工程	種工程	本捏工程
ミキシング	L5分	L6分H1分 ↓ (★)L1分
捏上温度	27℃	24℃
発酵時間	30分	10分/室温
分割		75g
ベンチタイム		10分
成形(フレキシバン①)		黒蜜パートダイヤモンド10gと甘納豆黒豆を3粒包む
ホイロ		15分/室温
焼成		(コンベクション)160℃/25分

- ① 焼成後、表面が乾いたら澄ましバターに浸す。
- ② 冷めたらグラニュー糖をまぶす。
- ③ ブードルデコールをかけて、コーティングする。
- ④ 抹茶で飾り付けする。

※1 バターとバターグラーッセイヴォワールを両方溶かし、事前に合わせておく。

【黒蜜パートダイヤモンド】
アーモンドブードル...100g
粉糖 65g
黒蜜 75g

黒蜜と抹茶、甘納豆黒豆に
クルミの食感が楽しい

抹茶の シュトーレン



◀ DEMARLE フレキシバン オリジン ▶

① 1897 タルトタタン 取数:15取 容量:135ml サイズ:Ø82mm(上部) Ø74mm(下部) 高さ30mm	② 2435 プティフル 取数:54取 容量:14ml サイズ:Ø38mm(上部) Ø34mm(下部) 高さ10mm	③ 1282 プリオッシュ 取数:24取 容量:105ml サイズ:Ø81mm(上部) Ø39mm(下部) 高さ37mm
--	--	--

Stollen

Recettes

今ではクリスマスが近づくと、
多くのお店で販売されるようになったドイツのお菓子『シュトーレン』。
4つのアレンジレシピをご紹介します。

マロン・シュトーレン

配合	種		本捏	
	%	g	%	g
強力粉	50	500	-	-
セミドライイーストゴールド	2	20	-	-
牛乳	30	300	-	-
強力粉	-	-	50	500
砂糖	-	-	6	60
塩	-	-	1.8	18
バター	-	-	40	400
全卵	-	-	10	100
卵黄	-	-	5	50
パートダイヤモンド	-	-	15	150
アーモンドスリパード (ロースト)	-	-	15	150
マウントゲイ ラム 55°	-	-	4	40
オレンジピール	-	-	10	100
ハチミツ (シャテニエ)	-	-	2	20
合計		820		1,588

工程

	種工程	本捏工程
ミキシング	L5分	L4分↓(粉・バター) L5分↓H20秒
捏上温度	24°C	18~20°C
発酵時間	20分	
分割	※1	500g
ベンチタイム		0分※2
ホイロ		20分 室温
焼成		220°C/35分

中のフィリング：サバトンマロンペースト 200g

- ① 焼成後、澄ましバターに浸す。
- ② 冷めたらグラニュー糖(分量外)をまぶす。
- ③ 仕上げに粉糖(ブールドコール)をかけて、コーティング。

※1 イーストは牛乳の一部で溶かして使用
牛乳の温度は30°C

※2 生地を長方形に薄く延ばし、その上にサバトン
マロンペーストを塗る。渦巻き状に巻き、型に入れる。



食べきりサイズのシュトーレン

配合	種		本捏	
	%	g	%	g
強力粉	30	150	-	-
セミドライイーストゴールド	2.4	12	-	-
牛乳	33	165	-	-
強力粉	-	-	40	200
薄力粉	-	-	30	150
塩	-	-	1.3	6.5
砂糖	-	-	10	50
牛乳	-	-	10	50
バター	-	-	35	175
レーズン (マウントゲイラムに漬けておく)	-	-	55	275
オレンジラメル	-	-	15	75
シトロンラメル	-	-	8	40
くるみ (ロースト済)	-	-	15	75
アーモンドホール (ロースト済)	-	-	15	75
シナモン	-	-	0.25	1.3
カルダモン	-	-	0.25	1.3
合計		327		1,174

工程

	種工程	本捏工程
ミキシング	L5分	L5分↓(フルーツ ナッツ) L1分 H20秒
捏上温度	27°C	24°C
発酵時間	30分	10分 / 室温
分割	※1	※2
ベンチタイム		10分
成形		パートダイヤモンド 10gを包む
ホイロ		15分 / 室温
焼成		(コンベクション) 160°C/30分 ※3

- ① 焼成後、澄ましバターに浸す。
- ② 冷めたらグラニュー糖(分量外)をまぶす。
- ③ 仕上げに粉糖(ブールドコール)をかけて、コーティング。

※1 イーストは牛乳の一部で溶かして使用
牛乳の温度は30°C

※2 使用フレキシパン
1142 サバン 75g / 個、1182 クロッシュ 80g / 個

※3 フレキシパンの上に天板をのせる



DEMARLE フレキシパンオリジン

1142 サバン	1182 クロッシュ
取数：20取 容量：100ml	取数：15取 容量：130ml
サイズ：90×85×30mm	サイズ：102×92×29mm

ショコラ・シュトーレン

配合

	種		本捏	
	%	g	%	g
強力粉	50	500	-	-
セミドライイーストゴールド	3	30	-	-
牛乳	40	400	-	-
強力粉	-	-	46	460
ブランアローム	-	-	4	40
塩	-	-	1.5	15
砂糖	-	-	10	100
バター	-	-	20	200
オレンジラメル	-	-	20	200
パートダイヤモンド	-	-	10	100
パートグラッセ ブリュン	-	-	40	400
ドロップショコラ	-	-	10	100
クルミ (ロースト)	-	-	10	100
アーモンドホール (ロースト)	-	-	10	100
皮なしヘーゼルナッツ (ロースト)	-	-	10	100
グリオッティヌ・オ・コアントロー15°	-	-	10	100
コアントロー 54°	-	-	2	20
合計		930		2,965

DEMARLE フレキシパンオリジン

1340 ハート

取数：20取り 容量：90ml
サイズ：66×62×35mm

工程

	種工程	本捏工程
ミキシング	L5分	L6分↓ (フルーツ) L1分
捏上温度	27°C	25°C
発酵時間	30分	30分
分割	※1	70g
ベンチタイム		0分
成形		※2
ホイロ		28°C / 30分
焼成		160°C / 25分※3

【ダイヤモンドフィリング】

パートダイヤモンド 100%
パートグラッセ ブリュン 24%
コアントロー 54° 4%
卓上ミキサーで溶かしたチョコと
共に合わせる。

※1 イーストは牛乳の一部で溶かして使用牛乳の温度は30°C

※2 丸めたダイヤモンドフィリング 15gを包みフレキシパン 1340に入れる

※3 フレキシパンの上に天板をのせる

*焼成後、型から出してすぐにグラニューをまぶす

*上面だけ、ブランアロームを掛け、飾り付ける



サマー・シュトーレン

配合

	種		本捏	
	%	g	%	g
強力粉	30	90	-	-
セミドライイーストゴールド	2.4	7.2	-	-
牛乳	33	99	-	-
強力粉	-	-	40	120
薄力粉	-	-	30	90
塩	-	-	1.5	4.5
砂糖	-	-	15	45
牛乳	-	-	10	30
バター	-	-	35	105
ドライマンゴ	-	-	30	90
ドライパイ	-	-	30	90
ドライキウイ	-	-	15	45
セミドライアプリコット	-	-	15	45
オレンジラメル	-	-	50	150
シトロンラメル	-	-	20	60
コアントロー 54°	-	-	20	60
クルミ (ロースト)	-	-	20	60
アーモンドホール (ロースト)	-	-	15	45
アーモンドスリバード (ロースト)	-	-	10	30
合計		196.2		1,069.5

工程

	種工程	本捏工程
ミキシング	L5分	L6分 H1分↓ (フルーツ、ナッツ) L1分
捏上温度	27°C	24°C
発酵時間	30分	10分 / 室温
分割		50g
ベンチタイム		10分
成形		※1
ホイロ		15分 / 室温
焼成		160°C / 30分 ※2

① 焼成後、澄ましバターに浸す。

② 冷めたらグラニュー糖(分量外)をまぶす。

③ 仕上げに粉糖(ブードルデコール)と
マンゴパウダーをかけて、コーティング。

※1 パートダイヤモンドコアントロー 15gを包み、
型に詰める

※2 フレキシパンの上に天板をのせる

【パートダイヤモンドコアントロー】

アーモンドブードル	100g	フルーツは好みの大きさに刻み、 コアントロー 54°で漬ける
粉糖	65g	
牛乳	30g	
コアントロー 54°	10g	

※全ての材料を混ぜ合わせる



DEMARLE フレキシパンオリジン

1529 レモン

取数：20取 容量：70ml
サイズ：84×55×33mm