

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	L5分↓(★) H20秒		
捏上温度	22°C	18~20°C		
発酵時間	30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		

- 焼成後、澄ましバターに浸す。
- 冷めたらグラニュー糖 (分量外) をまぶす。
- 仕上げに粉糖 (ブールドデコール) 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200g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		

- 焼成後、澄ましバターに浸す。
- 冷めたらグラニュー糖 (分量外) をまぶす。
- 仕上げに粉糖 (ブールドデコール) 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 サパン 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 サパン

取数: 20取 容量: 100ml
サイズ: 90×85×30mm

1182 クロッシュ

取数: 15取 容量: 130ml
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 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・ナッツ) 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
ドライバイン	-	-	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】 【フルーツ類】

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