



ÉLBÉRUN &

Bon
appetit!
Recette



KG

お菓子屋さんの シュトーレン

2,700円(税込)

クリスマスの発酵菓子シュトーレン。
お菓子屋さんならではのアレンジで焼き上げました。
珈琲、紅茶はもちろん、ワインにも合いますよ。

シュトーレン用マジパン	-----	
マジパンローマッセ	-----	400g
レモン果汁&果皮	-----	1個分
パッションピューレ	-----	50g
ディロントレヴェーラム	-----	10g

シュトーレン

トラディショナルフランセーズ(奥本製粉、フランス粉)	400g
エクリチュール(日清製粉、フランス粉)	400g
インスタントドライイーストゴールド(サフ)	20g
バンデビスエビス(デルスール)	2g
セイロンシナモン(デルスール)	2g
グラニュー糖	112g
ヒマラヤ産岩塩	16g
ジャージー牛乳	80g
ミネラルウォーター(硬水)	80g
全卵(彩卵)	400g
マジパンローマッセ	400g
カルピス低水分バター	480g
自家製フルーツ漬	400g
自家製レモンコンフィ	200g
ラムレーズン	200g
しょうがコンフィ(うめはら)	160g
ビーカンナツ	240g

グラッサージュショコラ

ゴールドクインティン	1kg
カカオバター	200g
米油	100g

※すべてを混ぜ合わせ50℃に溶かす

サルタナラムレーズン(参考)

サルタナレーズン	1000g
グラニュー糖	300g
ディロントレヴェーラム①	500g
ディロントレヴェーラム	30g