

サマーシュトレン

(ゾマー/SOMMER)

【トレハ®の効果】

ドライフルーツをトレハ処理することで歯ざわりのよい食感になり、発色も鮮やかに仕上がります。また、パサつきがちな生地もしっとりとし、冷やしてもおいしく召し上がれます。

【トレハ配合目安】

対粉5%上乗せ



材料

	ベーカリー(%)
◆アンザッツ	
フランスパン専用粉	30
パン酵母	7
マンゴーピュレ	25
◆クリーミング	
グラニュー糖	10
トレハ®	5
食塩	1.2
無塩バター	45
◆本生地	
フランスパン専用粉	70
加糖卵黄	10
マンゴーピュレ	5
牛乳	3
◆練り込み用フルーツ*1	
ドライパイナップル	40
ドライクランベリー	40
オレンジピール	30
ネグリタラム(ラム酒)	2
マカダミアナッツ(ロースト済み)	20

*1: ドライフルーツの前処理(前日)

ドライパイナップル	適量*2
ドライクランベリー	適量*2
トレハ®	それぞれのドライフルーツの乾燥重量の3%

- ① ドライパイナップル、ドライクランベリーをそれぞれ60℃のお湯に漬け洗う。
- ② ざるにあげて水分を軽く切り、トレハをまぶし絡める。
- ③ 冷蔵庫で保存する。

*2: ドライフルーツの重量は生地の仕込み量によって調節してください。

作り方

◆アンザッツ

- ミキシング
1速-2分間 2速-2分間
捏上温度26℃

- 発酵
温度28℃ 湿度80% 30分間

◆クリーミング

- ミキシング
aを卓上ミキサーで白くなるまで立てる

◆本生地

- ミキシング
(アンザッツ、クリーミングしたもの全て投入)
1速-2分間 2速-3分間
↓練り込み用フルーツを加え、15分放置
1速-1分間
捏上温度24~25℃

- 発酵 0分間(即分割)

- 分割丸め 400g

- ベンチタイム 5分間

- 成形 シュトレン型に詰める

- ホイロ
温度32℃ 湿度80% 50分間

- 焼成
温度 上火210℃/下火200℃ 40分間
(焼成開始から20分後に下に天板を敷き、さらに10分後に型を外し、ダンパーを開く)

- 仕上げ(分量外)
予め溶かしておいた澄ましバターにくぐらせ、グラニュー糖をまぶす。
出荷の際にトレハ微粉を茶こしで振りかける。

作業時間(分)

4

30

適宜

5

15

1

5

50

40

当社での試作例です。条件は貴社設備等にに合わせて適宜ご検討ください。 ※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。