

# シュトレン

## 【トレハ®の効果】

- ① 柔らかい食感を保ち、食味が向上します。
- ② 発酵を適度に抑え、長期保存が可能になります。
- ③ 表面の吸湿を抑え、品質を保ちます。

## 【配合目安】

生地に対粉4~8%上乘せ  
表面にまぶす糖は100%トレハ微粉使用



## 材 料

【2個分】

	中種	
	強力粉	100g
	牛乳	85g
	ドライイースト	8g
	本生地	
	強力粉	100g
a	無塩バター	60g
	ローマジパン	10g
b	砂糖	25g
	トレハ®	15g
	塩	2g
	シナモンパウダー	2g
	牛乳	50g
c	クルミ	30g
	ミックスフルーツ*1	150g
	仕上げ	
	すましバター	適量
	トレハ®微粉	適量

\*1:ラム酒に漬け込んだもの。

## 作り方

- ① 中種をつくる。30℃に調節した牛乳にドライイーストを加えて混ぜる。それを強力粉に加えて混ぜ、軽くまとめて(生地温度23℃程度)30~60分間発酵させる。
- ② 本生地をつくる。常温にしたaをクリーム状にし、b、cを順に加える。さらに、牛乳でのばした①を加えて混ぜ、強力粉を加えて練り混ぜる。
- ③ 室温で30~40分間発酵させる。
- ④ 2つに分割し、成形する。
- ⑤ 180℃のオーブンで30分間焼成する。
- ⑥ 焼きあがったらすぐにすましバターを塗る。粗熱がとれてからトレハ微粉をまぶす。

## ◎組織の比較



保存1週間後で比較しました。砂糖のほうはフルーツから生地へ水分が染みだしはじめていて重たい食感になりますが、トレハのほうは染み出しが抑えられていて軽い食感を保っています。

当社での試作例です。条件は自社設備等に合わせて適宜ご検討ください。また、本書は第三者の特許に抵触しないことを保証するものではありません。  
※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。