

Stollen thé vert framboise

recette par Ryosuke Sugamata

抹茶とフランボワーズのシュトーレン - 16cm(310g)×6個分 -

〔抹茶とフランボワーズのシュトーレン〕

【材料A】

薄力粉(日清製粉 バイオレット)……115g
強力粉(日清製粉 カメリヤ)……185g
牛乳……235g
生イースト……23g

【材料B】

京都宇治抹茶「吉祥」……20g
薄力粉(日清製粉 バイオレット)……140g
強力粉(日清製粉 カメリヤ)……140g
グラニュー糖……40g
カソナード……40g
無塩バター(明治)……250g
マジパンローマッセ(ルーツ貿易 Lubeca)……30g
バナナパウダー(自家製)……0.2g
キャトルエビスパウダー(デルスール)……2g
塩……9g

【材料C】

カレンツレーズン……320g
サルタナレーズン……320g
アーモンドスライス(ローストしたもの)……40g
レモンコンフィ……75g
オレンジコンフィ……75g
ネグリタラム40°(Dover)……10g
アーモンドホール……100g
コンフィチュール・フランボワーズ……75g
キャラメルベース……25g

- ①材料Aの牛乳を人肌温め、ボウルに入れた粉類とイーストとともに混ぜる。
- ②ボウルの内側にバターを塗り、生地を丸め入れてラップをし、温かいところで約1時間発酵させる。
- ③材料Bをだまができないように混ぜ、②を合わせてよく混ぜる。
- ④③の生地を400g取り、残りの生地と材料Cを混ぜる。
- ⑤平らに伸ばし、12cmに伸ばしたマジパンとパート・ドゥ・フリユイを置いて包み再発酵させる。
- ⑥160°Cで50分焼成する。
- ⑦温かいうちにすましバターを刷毛で塗り、シュクレ・テヴェールを振りかける。

〔コンフィチュール・フランボワーズ〕

ラズベリーピューレ……200g
ストロベリーピューレ……50g
レモンピューレ……15g
グラニュー糖……100g
ペクチン(LMSN325)……4g

- ①グラニュー糖とペクチンを混ぜ、ピューレを合わせて火にかけ102°Cで煮詰める。

〔キャラメルベース〕

グラニュー糖……175g
水……80g

〔パート・ドゥ・フリユイ・フランボワーズ〕 40×60cm半枚分

ラズベリーピューレ……480g
ストロベリーピューレ……80g
クエン酸溶液(水1:クエン酸1)……12g
グラニュー糖A……60g
ペクチン(イエローリボン)……14g
グラニュー糖B……600g
水あめ……140g

- ①グラニュー糖Aとペクチンを混ぜ合わせておく。
- ②ピューレと水あめを鍋に入れて沸騰させる。
- ③②へ①を加え混ぜる。
- ④グラニュー糖Bを3回に分けて加え、104°Cで煮詰める。
- ⑤火を止めてクエン酸溶液を加え混ぜ、型に流す。
- ⑥12×1.5cmにカットする。

〔マジパン〕

マジパンローマッセ(ルーツ貿易 Lubeca)……40g/1台
※マジパン40gを12cmに伸ばす。

〔シュクレ・テヴェール〕

京都宇治抹茶「吉祥」……9g
グラニュー糖……300g

- ①すべての材料を混ぜ合わせる。



La
Fruitière
du Val d'Ével®

