



シュトーレン エラブル オランジュ *Stollen érable orange*

■ 配合と作り方(キューブ型3台、ミニシュトーレン1個分)

— 元だね —

牛乳	92 g
はちみつ	13.7 g
水	19.2 g
ドライイースト	12.4 g
中力粉	121 g
	258.3 g

- 1 牛乳、はちみつ、水にドライイーストを加える。
- 2 1を中力粉に一気に加え、フックでねる。
- 3 発酵させる

— 本だね —

バター	172 g
LEMKE オレンジマジパン	48 g
グラニュー糖	12.4 g
塩	4.8 g
カルダモン	0.4 g
オレンジ皮	0.6 g
バニラシュガー	2.5 g
卵黄	15.1 g
中力粉	195.4 g
ラムレーズン	80 g
アプリコット	33.3 g
クランベリー	33.3 g
ピーカンナッツ	35.7 g
	633.5 g

- 1 バター、オレンジマジパン、グラニュー糖、塩、カルダモン、オレンジ皮、バニラシュガーをすり合わせる。
- 2 卵黄を加える。
- 3 元だねを加え、中力粉を加える。
- 4 ドライフルーツ、ナッツを加える。
- 5 250 gに分割
- 6 ベンチタイム
- 7 パンチ
- 8 ベンチタイム
- 9 オレンジマジパン 1個当たり40 g丸めたものを中心に入れ型に入れる。
- 10 180℃/150℃で60分～焼成。
- 11 澄ましバターにつけ、表面にメープルシュガーをまぶす。

LEMKE オレンジマジパン 40 g

2019.5

L'ATELIER HIRO WAKISAKA

脇坂 紘行 シェフ

大学卒業後、ムッシュマキノ、なかたに亭、キャリエールヒドトワで経験を重ね、2009年4月にモンサンクレール入社。同年12月よりスーシェフを務める。2018年8月2日に「L'ATELIER HIRO WAKISAKA」を開業。

LHW
L'ATELIER HIRO WAKISAKA
pâtisserie chocolaterie



株式会社前田商店

本社 〒542-0066 大阪府中央区瓦屋町1-4-5

東京支店 〒140-0014 東京都品川区大井4丁目4-13-17ユニゾ大井4丁目 4F

J.MAEDA
CO., LTD.