

シュトレンレッスン動画（レシピ付き）の
ご購入ありがとうございました。

「シュトレン作り方動画」と「フルーツとナッツの洋酒漬けの作り方動画」の
視聴URLは以下の通りとなっております。

[https://bandtroom.online/2025-
stollen-recipe](https://bandtroom.online/2025-stollen-recipe)



<注意事項>

*レシピは2ページ以降をご参照ください。

*動画の視聴期間は、2026年1月31日までとなっております。

*動画はダウンロード不可となっております。ご視聴期間内に、Webページか
らご視聴をお願いいたします。

シュトレン

STOLLEN



材料 |

中種	ベーカースパーセント	2個分[g]	メモ
リスドオル	50	60	
インスタントドライイースト(ゴールド)	2	2.4	
グラニュー糖	8	9.6	
牛乳	28	34	
バニラビーンズ	1cm	1.2cm	
前処理			
無塩バター	50	60	
グラニュー糖	2	2.4	
塩	1.2	1.4	
卵黄	6	7.2	
本ごね			
リスドオル	50	60	
ミックススパイス	4	4.8	
マジパン	30	36	
フルーツ・ナッツ洋酒漬け	150	180	
	381	458	
マジパン 棒状		36g×2	

作り方 |

- 1** 中種を作る。粉、砂糖、イースト、バニラをボウルに入れてよく混ぜ、そこへ牛乳を加え、だまがなくなるまでこねる。こねあがったらボウルに戻し、温かいところで 30 分発酵させる。
- 2** 前処理のバターにグラニュー糖と塩を加え、白っぽくなるまで泡立てる。そこへ卵黄を加え、さらに混ぜる。
- 3** **2** のボウルに本ごね用の粉とスパイスとマジパンを入れ、**1** の中種をちぎって入れる。カードで切り込みながら混ぜ、粉気がなくなったら台に取り出し、切って重ねて押してを繰り返し、生地を均一にする。生地が均一になったらこね、弾力が出てきたら、皮生地用に 70g を 2 個生地を分割し、丸めなおし休ませておく。残りの生地を少し広げ、ドライフルーツとナッツの洋酒漬けをその上に広げ、切って重ねて押してを繰り返し、万遍なく混ぜたら、総量を計り 2 分割する。
- 4** 成形する。台に打ち粉を振り、ドライフルーツの入った生地を 8cm×15cm に広げ、マジパンを置き、生地で巻き込んで、隙間ができないように手で形を整える。皮生地用にとっておいた生地を先程のドライフルーツの生地がすっぽり隠れるようにめん棒で伸ばし、それを包む。閉じ目をしっかり閉じて、閉じ目を下にして天板に乗せる。残りの 1 本も同様に仕上げる。
- 5** 30°C の発酵器で 45 分発酵させる。
- 6** 180°C に予熱をかけたオーブンで 30 分～焼成。
- 7** 焼けたら直ぐに溶かしバターにくぐらせて、グラニュー糖をまぶし、冷凍庫で 60 分程冷やす。冷えたら周りに粉糖を振り、ラッピングする。

材料(事前準備)

ドライフルーツとナッツの洋酒漬け	ベーカースパーセント	レッスン単位 [g]	メモ
アーモンドホール	25	27	
くるみ	25	27	
マカダミアナッツ	15	16	
レーズン	20	24	
オレンジピール	20	24	
ドライクランベリー	17	20	
ドライフィグ	17	20	
ブランデー	10	12	
クレームドカシス	10	12	
ラム酒	10	12	
	169	194	

- * レーズン、クランベリーはそのまま使用。
- * オレンジピールは、カットしたものを使用。
- * ドライフィグは、8分の1くらいにカット。
- * クルミは、重曹でさっと茹でて、170℃のオーブンで20分焼く。
- * アーモンドは、170℃のオーブンで10分焼き、半分にカット。
- * マカダミアナッツは、170℃のオーブンで10分焼き、半分にカット。

上記の材料も容器に入れ、洋酒3種類を入れて、全体に混ぜる。
最初の1週間は毎日混ぜ、その後は時々混ぜて、2週間~浸け込む。

マジパン	ベーカースパーセント	レッスン単位 [g]	メモ
アーモンドプードル	58	70	
グラニュー糖	29	35	
牛乳	17	20	
ラム酒	1.7	2	
	106	127	

フライパンにアーモンドプードルを入れ、中火にかけ、丁寧に炒る。香りが出てきたら、グラニュー糖を加え、ざっと混ぜて火を止め、牛乳を加えてヘラでひとかたまりになるように練る。
ラム酒を加え、均一な塊になったら、ボウルにあけて冷ます。
冷えたら本ごね用に36gとり、残りを2分割して棒状に形作り、ラップにくるんでおく。

