

シュトーレン分解レシピ

A、スターター

		B/%
粉類	春よ恋	15
糖類（粉系）	きび糖	0.5
イースト	赤サフ	2
水分（乳）	牛乳	32

B, クリーム

油脂	グラスフェットバター	25
糖類（粉系）	きび糖	5
	カラントシュガー	5
	はちみつ	5
	オリゴ糖	5
塩分	ローズソルト	1
粉類（外割）	ローストアーモンド・P	10
卵	全卵	20
香辛料	ナツメグ	1.8
	カルダモン	1.2
	シナモン	1
	バニラオイル	少々

C, 合わせ粉

粉類	春よ恋	15
----	-----	----

D, 漬けフルーツ

漬けフルーツ	ミンスミート	130
合計	→歩留まり約98%→	338%
仕上げバター	溶かしバター	40
まぶし砂糖	きび糖	40

