

自分でつくる シューレン(約20cm×8cm 1本分)

◎セット内容



◎用意する材料

食塩不使用バター 140g
(生地用40g・仕上げ用100g)
(有塩バターでは塩辛くなりつくれません)
牛乳 40ml
卵1個(卵白9g、卵黄1個分)

◎使用する道具

オーブン
ボウル(大1個、小1個)
オーブン用シート
バット又は深めのお皿
(23cm×12cm以上)

刷毛
茶こし
布巾(発酵用)

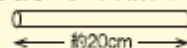
◎はじめる前に

- 用意する材料は、あらかじめ計量しておきます。卵は卵白と卵黄に分け、卵白は溶いて計量します。
※卵白を入れ過ぎるととめられなくなるので正確に計量します。
- ドライフルーツミックスとラム酒入りフルーツミックスを混ぜ合わせておきます。
- 生地用のバターを室温で柔らかくしておきます。○トリオミックスナッツは粗く刻んでおきます。
- 天板にオーブン用シートを敷いておきます。○牛乳を35℃に温めておきます。(電子レンジ 500wで約10秒)

◎つくり方

【マジバンをつくります】

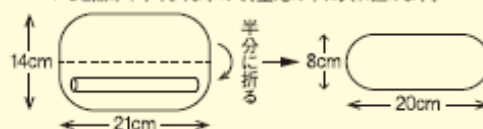
- ① ボウル(小)にアーモンドプードルと粉糖5gを入れ、溶いた卵白を少しずつ加え、手で混ぜ合わせます。
- ② ①を2つに分け、1つを約20cmの棒状(巻き込み用)に伸ばします。伸ばしたマジバンは乾燥しないようにラップに包んで冷蔵庫で冷やしておきます。もう1つは生地用にそのまま残しておきます。



【生地をつくります】

- ③ ボウル(大)にシューレンミックス、バター40g、牛乳、卵黄、②のマジバン(生地用)、ドライイースト(アルミ袋小)を入れ、手でこねるようにしてまとめます。混ぜ始めはベタつきますが、全体がなじんでくると徐々にまとまってきます。8~10分程、生地に弾力が出るまでこねます。
- ④ ③に刻んだトリオミックスナッツ、ドライフルーツミックス、ラム酒入りフルーツミックスを加え、生地全体にいきわたるように混ぜます。水分が多く混ぜにくいときは、ゴムベラ等で混ぜます。まんべんなく混ぜたら、生地をボウルの中央にまとめ、ボウルにぬれ布巾をかけます。約40℃で40分、発酵します。(膨らみはありません)
●オーブンに発酵機能が無い場合のつくり方
(電子レンジを使って発酵します)
マグカップに水150mlを入れ、電子レンジ(500wで約1分30秒)で加熱します。
加熱後、マグカップを庫内の奥に置き、生地を入れたボウルを電子レンジに入れ、ドアを閉めて発酵します。
20分後、生地の入ったボウルを一旦取り出し、マグカップの水を再度温めます。(500wで約1分)
再加熱後、再度生地を入れたボウルを電子レンジに入れ、ドアを開けて20分発酵します。
※電子レンジ庫内を35~40℃に保ってください。庫内の温度が低い場合はマグカップの数を増やして調整してください。
- ⑤ オーブンを予熱として180℃に温めはじめます。

- ⑥ 発酵後、オーブン用シートを敷いた天板に④の生地を置き、横21cm、縦14cmの楕円形に手で押し広げ、生地の中央より少し手前の位置に、伸ばしておいたマジバン(巻き込み用)を置きます。生地を手前に半分に折り畳み、中のマジバンが生地から出ないように上下をきれいに閉じ、横20cm、縦8cmに形を整えます。生地の表面からナッツやフルーツが飛び出していると焦げやすくなりますので、生地の中に入れ込みます。



- ⑦ 180℃に温めたオーブンで約35分焼きます。
●焼き時間はオーブンの機種や生地の状態によって多少異なります。
- ⑧ バター100gを電子レンジ対応容器に入れ、ラップをして電子レンジ(500wで約1分)で加熱し溶かしておきます。バターの固まりが残っていたら10秒ずつ加熱を追加し、完全に液状にします。※加熱しすぎるとバターが飛び散ることがありますので注意します。溶かしたバターはバットに移します。
- ⑨ 焼きあがったシューレンを⑧のバターの中に入れ、刷毛で全体にバターを塗ります。生地がまだ温かいうちにバター全量を生地に浸み込ませます。(目安10分)
温度が下がると浸み込みにくくなります。
- ⑩ ⑨の粗熱が取れたら、茶こしで粉糖30gを全体にまぶします。お好みで粉糖を少量残して、カットする前にまぶしてもおいしくお召し上がりいただけます。
●出来上がった直後はバターがなじんでいないので、⑩のあとバット等に入れラップをして常温で寝かせます。つきた翌日からお召し上がりいただけます。
●お召し上がりの際はシューレンの中央を切り、切り口から1枚ずつスライス(7~10mm)します。
●保存する場合は残ったシューレンの切り口を合わせ、ラップでびったり包み、密閉容器等に入れ常温におきます。