

メニュー名

リースシュトーレン

学校名: 静岡県立清水西 高等学校

氏名: 松村 里紗

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～
私からのメッセージ

シュトーレンはクリスマスからお正月にかけて少しずつ食べるお菓子です。長持ちし、腹もちもいいです。カロリーが高いため豆乳に変えたり、よくかむようにアーモンドだけでなくカシューナッツやクルミを入れました。普通のシュトーレンではつまらないのでチョコチップを入れたり、クリスマスリースのような形にしました。家族に大そうじでつかれた時に紅茶と一緒にリラックスしながら食べてもらおうと思って作りました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
中力粉	125g	① 粉類をボールに入れ、豆乳、全卵、溶かしバターを加え混ぜる。 ② まとまってきたらボールから取りだし、手でこねる。 ③ よくこねたら15分程度乾燥させないように布をかぶせ、あたたかい所でねかせる。 ④ アーモンドやカシューナッツ、クルミをきざむ。 ⑤ ③ に ④ とレーズン、アプリコット、チョコチップを入れ、全体に混ざるようこねる。 ⑥ こね終わったら30分程度 ③ のようにねかせる。 ⑦ ⑥ を半分に折りたたみ、長方形にする。 ツイストのようにねじりながら輪になるようにする。 ⑧ 予熱してあるオーブン190℃に25～30分焼く。焼き上がりをよく見る。 ⑨ 焼き上がったらブランデーと溶かしバターをたっぷり全体に塗る。 ⑩ かわいたら粉砂糖をこしながら全体にまんべんなくかける。 たくさんかけた方がよりおいしい ⑪ アルミホイルを柊の形につくる。深さ1.5cmくらい。 溶かしたホワイトチョコをそそぎ、冷蔵庫でよく冷やす。 ⑫ かたまったら溶かしたチョコを柊の先端に少し塗り、マーブルチョコをくっつける。 ⑬ シュトーレンにも溶かしたチョコを少し塗り、柊のチョコをくっつける。 ⑭ シュトーレンを2～3日冷蔵庫によくねかせる。
砂糖	25g	
塩	1.5g	
全卵	1/2個	
溶かしバター	40g	
豆乳	40ml	
シナモンパウダー	小さじ1/2	
ナツメグ・カルダモン クローブなどのスパイス	小さじ1/8	
インスタントドライイースト	4.5g	
アーモンド	25g	
レーズン	25g	
カシューナッツ	15g	
アプリコット	15g	
クルミ	15g	
チョコチップ	20g	
アーモンドパウダー	25g	
ブランデー	15ml	
溶かしバター	25g	
粉砂糖	適量	
ホワイトチョコ	3/5	
マーブルチョコ(赤)	2個	