

シュトーレン

ぱんやベツキ

当店では十一月に入ると「シュトーレン」というドイツの伝統的な菓子パンの仕込みをはじめます。



ドイツではクリスマス前の約四週間を「アドベント（待降節）」と呼び、キリストの誕生を祝う準備をします。

クリスマスリースに四本のキャンドルを立てて毎週一本ずつ火を灯していく「アドベントクランツ」、一から二十四までの

日付が入った小窓を毎日ひとつずつ開けるとお菓子やおもちやが入っている「アドベントカレンダー」、そしてアドベントの期間に少しずつスライスして食べ進める「シュトーレン」。特別な製法で作られるため、日ごと熟成して美味しくなっていく発酵菓子です。味の変化でクリスマスが近づくことを感じられます。



このように日本でいう「もういくつ寝るとお正月♪」のようにカウントダウンをしてクリスマスの到来を待ちわびるので

す。
シュトーレンとはドイツ語で「坑道（トンネル）」の意味で、その形からキリスト

のおくるみに例えられます。見た目はパウンドケーキに似ているのでお菓子屋さんで作るものに思えますが、イースト菌などのパン酵母を使うのでパン屋が作る事が多いのです。さまざまなレシピがあり、パン屋の個性がでるものでもありません。

普通のパンは日持ちがしませんがシュトーレンは一月〜二か月持ちます。メインの材料となる沢山のドライフルーツとナッツはこのままでも保存性が高いものですが、さらにすべてラム酒に一か月ほど漬けて込みます。アルコール効果で雑菌の繁殖を抑えるだけでなく、フルーツやナッツから出るアルコールと旨味が生地について味もよくなり一石二鳥です。



当店ではこれを混ぜ込んだ生地自家製天然酵母のルヴァン種を少量加えます。バターや砂糖が多くこつりしがちなシュトーレンですが、天然酵母の酸味が隠し味となつてこれを見事に調和してくれます。毎年お客様から「クリスマスまで待ちきれなくてあつという間に食べちゃった!」というのはこの隠し味が効いているのかもしれない。さらに今年から北海道産小麦100%で作りました。引きの強い道産小麦が生地をしっかりとめてくれます。

こうして作った生地を、さらに皮生地を包み込み焼いていきます。時間をかけてじっくり焼くことで水分量を少なくし、さらに日持ちしやすくなります。



焼きあがったら溶かしバターで表面をコーティングして外気からガードします。さらにバターが酸化しないようお砂糖をまんべんなくまぶして完成です。



豊かな風味のナッツとフルーツがたっぷり入った当店のシュトーレン。ビスケットのようなざくざく食感ほろほろうちにほろほろとほどけ、バターとバニラの香りが広がっていきます。

販売は十一月下旬からです。クリスマスまでの期間、皆様もぜひお楽しみください!

