

アップフェルシュトゥルーデル(Apfelstrudel)

温かいお菓子

(八木淳司シェフ・日東製粉ベーキングセミナー 99.10.19)



【配合】 10人前1本分

(詰めもの)

りんご(紅玉・国光など)	3~4個
レーズン	適量
シナモン(粉末)	少々
グラニュー糖	少々
レモン汁	少々
ケーキクラム	少々
カルヴァドス	少々

(シュトゥルーデル生地)

強力粉	100g
薄力粉	100g
塩	1.5g
湯(人肌)	130g
サラダ油	30g
溶かしバター(無塩)	150g
ケーキクラム	ひとつかみ

《作り方》

(シュトゥルーデル生地)

- ① 合わせてふるっておいた強力粉と薄力粉をボールに入れ、油・塩・人肌に温めた湯を加えて全体を混ぜます。この時の湯の量は、生地の様子で加減してください。べとつかず、耳たぶより少し固め位が目安です。



- ② 全体がまとまったら台の上で力を入れて約10分こねます。しっかりとした生地ができたなら、丸く形を整え表面全体に油をぬります。ラップに包み、軽くつぶし平らにして4~5時間冷蔵庫で休ませます。
* しっかりと捏ねること・油をぬって表面が乾くのを防ぐこと・充分休ませることで、生地をのばしやすくします。



(詰めもの)

- ① りんごは皮をむいて芯を取り、4等分してから3mm位の厚さのイチヨウ切りにします。
- ② ケーキクリームは余ったスポンジ生地を細かく裏ごしし、乾燥させたものを使います。りんごからでる汁気をすわせるために入れます。なければパン粉でも代用できます。
- ③ すべての材料をあわせ、両手でぎゅぐゅと合わせます。材料それぞれの量は好みで入れてください。



(成形)

- ① 台に1m四方の木綿布をしき、たっぷりと打ち粉をした上で生地をのばしていきます。打ち粉をしながら麺棒である程度の大きさまで四角形にのばし、そのあとは手の甲を使ってのばします。手の甲で生地を少し持ち上げ、生地の重さで生地がのびていくようにするとおのびやすいです。下に雑誌などを置いてみて字が透けるくらいの薄さにのばします。



- ② 端をつまんで正方形になるように広げ、溶かしバターを全体にぬります。ケーキクリームを一面にたっぷりとふりまき、手前に詰めものを帯状にこんもりとのせませす。この時左右両端は5cm位あけておきます。



- ③ 両端の生地の固い部分は指に巻きつけるようにして切り取ります。下の布を持ち上げて、のり巻きの容量で巻いていきます。左右の固い部分はねじってとり、同時にしっかりとめませす。

- ④ 布ごと持ち上げ、転がして天板に移します。とじめを下にして形を整え、溶かしバターをたっぷりとぬります。



- ⑤ 230度のオーブンで約15～20分焼きます。焼きあがったらすぐに溶かしバターをぬります。粗熱がとれたら粉糖をふって仕上げませす。
* 1カット 4.5cm位

粗熱がとれた位が食べごろです。バニラアイス・カスタードなどを添えると美味しいです。

* 生地の保存・・・冷凍で1週間、冷蔵で2日間保存が可能です。

* 日持ち・2日間。ただし、温かいお菓子なので冷めてしまったら温めてお召し上がりください。