

～“大どろぼうホッツェンブロッツ”のプラムケーキ～より

プラムケーキ

レシピ監修 エコール 辻 東京 野口 恵 先生



ドイツの児童文学「大どろぼうホッツェンブロッツ」に登場するプラムケーキは、フレッシュなプラムをぎっしり並べて焼いた、さわやかな甘酸っぱさが魅力。ドイツの夏の終わりを彩る風物詩を、プルーンを使って再現しました。

材料 ～26cm×36cmの天板1枚分～

<シュトロイゼル>

バター	80g	
砂糖	80g	グラニュー糖
塩	ひとつまみ	
薄力粉	80g	
アーモンドパウダー	80g	

<生地>

強力粉	200g	
薄力粉	50g	
砂糖	50g	グラニュー糖
塩	3g	
インスタントドライイースト	4g	
牛乳	100g	
全卵	50g	Mサイズ1個分
バター	50g	

<トッピング>

スポンジ生地	50g	
プルーン	1kg	日本のプラムは酸味が強いいため、プルーンを使用します。今回は冷凍のものを使用

<仕上げ>

生クリーム	200g	
砂糖	12g	グラニュー糖

作り方

Prepare
準備

- シュトロイゼルの薄力粉とアーモンドパウダーは混ぜ合わせてふるっておく。
- 生地用の強力粉と薄力粉は混ぜ合わせてふるっておく。
- スポンジ生地はざるでこして細かくしておく。

シュトロイゼルを作る

Step 1
ステップ1

バターをボウルに入れて柔らかくして、砂糖と塩を加えて泡立て器で混ぜる。



Step 2
ステップ2

薄力粉とアーモンドパウダーを加えてカードでさっくりと混ぜる。



Step 3
ステップ3

手のひらでこすり合わせて小さい粒状に丸め、トレーに広げて冷凍庫で冷やす。
力を入れると大きくくっついてしまい戻らなくなるので注意すること。



生地を作る

Step 4
ステップ4

ボウルに強力粉、薄力粉、砂糖、塩を入れてよく混ぜる。



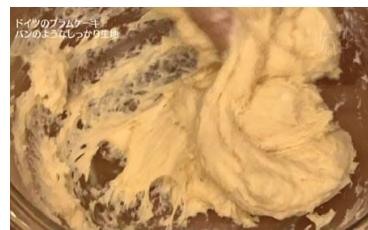
Step 5
ステップ5

牛乳を人肌まで温め、インスタントドライイーストを加えて溶かす。



Step 6 ステップ6

ステップ4にステップ5と全卵、バターを加えて、粉っぽさがなくなるまで手で混ぜる。



Step 7 ステップ7

台に取り出し、こすりつけるようにこねる(約5分)。台からはがれてくるようになったら生地をまとめ、台にたたきつけてこねる(約5分)。



Step 8 ステップ8

ボウルに入れて、表面が乾かないようにして30℃のオーブンで30分発酵させる。

※必要に応じて、霧吹きで軽く表面を濡らすなどしてください。ラップはくっついてしまいます。



Step 9 ステップ9

オーブンから取り出してガス抜きを行い、再びステップ8と同様に30分発酵させる。



Step 10 ステップ10

生地を台に取り出し、麺棒で天板の大きさにのばす。果汁を逃さないよう、天板のふちに沿って生地の上端を立てて伸ばし、耳を作っておく。



Step 11 ステップ11

30℃のオーブンで約30分発酵させる。



仕上げ

Step 12 ステップ12

発酵が終わったら、生地の上にスポンジ生地を細かくしたものを散らす。

※焼くときにプルーンから出る果汁を吸わせるため



Step13 ステップ13

プルーンを半分に切って種をとり、さらに半分に切込みを入れて**ステップ12**の上に並べる。
ぎっしりとすき間なく並べると、焼いても形が崩れにくくなる。



Step14 ステップ14

シュトロイゼルをふりかけて190℃のオーブンで約40分焼く。



Step15 ステップ15

生クリームにグラニュー糖を加えて泡立てる。
焼き上がったプラムケーキに添える。



食べごろと保存方法

温かいうちでも、冷めてからもおいしくいただけます。