

AZUR Christmas Special



Stollen



シュトレン

シュトレンは、16世紀中世のドイツで生まれた伝統的なクリスマスの発酵菓子です。白い粉砂糖に包まれた形は降誕祭物語(キリスト誕生物語)にある『おくるみに包まれた子供』を象徴していると言われています。シュトレンは焼きたてよりも、日が経つにつれ洋酒やフルーツの香りがなじみ味わい深くなります。1cmほどスライスして少しづつお召し上がりいただくと熟成されていく味の変化をお楽しみいただけます。



AZURのシュトレンは、白ワインに浸けたイチジク・ブランデーに浸けたリンゴ・オレンジリキュールに浸けたクランベリー・砂糖浸けのオレンジとそれらを引き立たせる爽やかなフランボワーズの5種類のフルーツと塩を振ってローストしたナッツ(アーモンド・カシューナッツ・マカダミア・くるみ)をミックスしました。すべての具材は生地に練り込める最大量まで入れております。そしてスパイスを牛乳でじっくりと煮出し、優しい香りを残して、発酵バターと共に練り上げた別生地を巻いて丁寧に焼き上げました。仕上げに、溶かしバターを塗って甜菜糖のバニラシュガーをまぶし、粉糖でコーティングしました。今年もシェフ自慢のシュトレンをご賞味ください。



AZUR
オリジナルシュトレン

1本… 2,500円(税別)

[保存方法]15度以下

※召し上がる前に常温に戻すとさらに美味しくなります。

全国発送いたします