



マジパンの街リューベックの名を冠した、ドイツの伝統的なトルテです。

本場ならではの「濃厚なマジパン」と「ナッツの香ばしさ」が口いっぱい広がる、贅沢な味わいをお楽しみください。

Lübecker Marzipantorte

リューベッカーマジパントルテ

Lübecker Marzipantorte

Zutaten und Zubereitung

材料と作り方

(直径15cm型 1台分)

スポンジ生地

(Wiener Masse)

2個	卵
55g	グラニュー糖
45g	薄力粉
15g	コーンスターチ
15g	無塩バター
少々	オレンジの皮



1.

型にクッキングシートを敷き、薄力粉とコーンスターチを合わせてふるう。バターは溶かしておく。

2.

卵白と砂糖で硬くキメ細かなメレンゲを作る。別のボウルで卵黄、残りの砂糖、オレンジの皮を白っぽくなるまで泡立てる。

3.

メレンゲと粉類を卵黄にさっくり混ぜ、溶かしバターを手早く合わせる。180℃で20～25分焼き、冷まして3枚にスライス。



「Wiener Masse」とは？

伝統の別立て生地。ふわふわのメレンゲと、最後にバターを合わせたしっとりフワフワな質感が、マジパンの重さを支え、新鮮な生クリームの軽やかな口溶けを完璧に引き立てます。



オレンジの皮を入れる理由

マジパンのどっしりしたコクに、削りたての柑橘の爽やかな香りをほんの少々。最後の一口まで飽きずに美味しく食べ進めるための、大切なひと工夫です。

ヘーゼルナッツクリーム

250ml	生クリーム (脂肪分35%以上)
20g	グラニュー糖
30g	ヘーゼルナッツパウダー (※ローストしたもの)
25g	ヘーゼルナッツ (※ローストしたもの)



4.

ヘーゼルナッツとパウダーを150℃で5分ローストし冷ます。ナッツは飾り用を除き、細かく砕く。

5.

生クリームと砂糖を7~8分立てにし、冷ましたナッツパウダーを加えて均一に混ぜ合わせる。

6.

回転台に生地をのせ、クリームを平らに広げて砕いたナッツを散らし、生地をのせる。これをもう一度繰り返す。

7.

3枚目の生地を重ね、全体に薄くクリームを下塗りする。冷蔵庫でしっかりと冷やし固める。



ドイツパティシエのコツ

ナッツをローストするときは…

一瞬で焦げて香りが飛んでしまいます。時計の針を見るよりも、ナッツの「色」をじっくり見て焼き上がりを決めてください。





仕上げ・デコレーション

150g~ 200g	マジパン・ローマッセ
適量	粉砂糖（打ち粉用）
適量	飾り用ヘーゼルナッツ

8.

マジパン・ローマッセを粉砂糖で2.5~3mm厚に伸ばし、ケーキにふんわり被せる。

9.

側面にシワが寄らないよう手のひらやスケッパーでなじませ、余りを切り落とす。
残りのクリームとナッツで飾る。



なぜ「ローマッセ」なのか？

主役は細工用とは違う、砂糖控えてアーモンドの油脂分が豊富な製菓用原料。口に入れた瞬間に広がる、本場ならではの芳醇なコクをダイレクトに味わってください。

現場で学んだコツ

マジパンを被せるときは…

引っ張ると破れる原因になります。トップから側面へ、手のひらとスケッパーで優しくなでるように馴染ませるとシワなく綺麗に仕上がります。



Recipe Video



Rezept: Lübecker Marzipantorte

リューベッカーマジパントルテのレシピ

－材料－

(直径15cm型 1台分)

スポンジ生地

(Wiener Masse)

2個	卵
55g	グラニュー糖
45g	薄力粉
15g	コーンスターチ
15g	無塩バター
少々	オレンジの皮

ヘーゼルナッツクリーム

250ml	生クリーム (脂肪分35%以上)
20g	グラニュー糖
30g	ヘーゼルナッツパウダー (※ローストしたもの)
25g	ヘーゼルナッツ (※ローストしたもの)

仕上げ・デコレーション

150g～ 200g	マジパン・ローマッセ
適量	粉砂糖 (打ち粉用)
適量	飾り用ヘーゼルナッツ

－作り方－

1. 下準備

型にクッキングシートをセットし、粉類（薄力粉・コーンスターチ）は合わせてふるう。バターは溶かしておく。

2. 生地 (Wiener Masse)

卵白とグラニュー糖で硬くキメ細かなメレンゲを作る。別のボウルで卵黄、残りのグラニュー糖、オレンジの皮を白っぽくなるまで泡立てる。メレンゲを3回に分けて卵黄に合わせ、粉類をさっくり混ぜたら、溶かしバターを手早く合わせて180℃で20～25分焼く。冷ましてから水平に3枚にスライスする。

3. ヘーゼルナッツクリーム

ヘーゼルナッツとヘーゼルナッツパウダーを150℃のオーブンで5分ほどローストし、冷ましておく。ヘーゼルナッツはデコレーション用を除き、細かく砕いておく。生クリームとグラニュー糖を7～8分立てにし、冷ましておいたナッツパウダーを加えて均一に混ぜ合わせる。

4. 組み立て

回転台に1枚目の生地をのせ、クリームを平らに広げて砕いたナッツを散らす。これをもう一度繰り返し、3枚目を重ねたら、全体に薄くクリームを下塗りして冷蔵庫でしっかり冷やし固める。

5. 仕上げ

マジパン・ローマッセを粉砂糖（打ち粉）を使いながら厚さ2.5～3mmに伸ばし、ケーキにふんわり被せる。側面にシワが寄らないよう手のひらやスケッパーでなじませ、余りを切り落として残りのクリームとナッツで飾る。

Notizen

-記録用メモ-

レシピ動画

