

Kaffee-Gianduja Stollen

mit Gusto Ricco



REZEPTMENGE 6 Stück REZEPTNUMMER GB40038

Stollenteig

1820 g Vorteig Stollen mit 7% Hefe
1513 g Butterstück Stollen mit 20%
Backzuckermasse
1000 g Weismehl Typ 550

Zutaten zu einem Teig kneten, 4 Minuten
Stufe 1, 6 Minuten Stufe 2,
Teigtemperatur 26°C.

Vorteig Stollen mit 7% Hefe

1000 g Weismehl Typ 550
120 g Hefe
700 g Milch 3.5%

Zutaten zu einem Teig kneten, 4 Minuten
Stufe 1, 6 Minuten Stufe 2,
Teigtemperatur 26°C, Reifezeit ca. 40
Minuten.

Butterstück Stollen mit 20% Backzuckermasse

1000 g Butter weich
300 g Appenzell 7%,
Backzuckermasse mit
Blütenhonig
150 g Valencia F 1:1, Backmasse
Mandel, Fest
24 g Fleur de Sel
20 g Eigelb frisch
15 g Rhoda, Gewürzmischung
4 g Vanillestange Bourbon
(1 Stange = 4g)

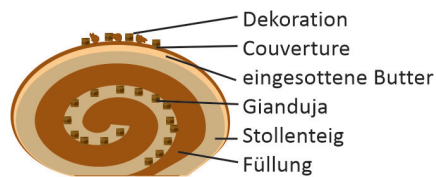
Zutaten in der Maschine mit dem
Flachspatel vermischen.

Füllung mit Mandelbackmasse und Kaffee

1000 g Felcopan 25%, Backmasse
Mandel
330 g Butter weich
150 g Eier frisch
140 g Weismehl Typ 400
90 g Maisstärke
35 g Gusto Ricco, Kaffee Paste,
palmfrei
4 g Fleur de Sel

Zutaten zu einer glatten Masse
verarbeiten.

Aufbau



Kaffee-Gianduja Stollen

4333 g Stollenteig

**1750 g Füllung mit
Mandelbackmasse und
Kaffee**

**360 g Gianduja D Intenso Noisette,
Gianduja Haselnuss, Tafel ,
Würfel von 5 x 5 mm**

400 g Eingesottene Butter

**350 g Maracaibo Criolait 38%,
Milchschokolade-
Couverture, Rondo**

**100 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo**

**60 g Gianduja D Intenso Noisette,
Gianduja Haselnuss, Tafel ,
Würfel von 5 x 5 mm**

**12 g Kaffeebohnen geröstet ,
gebrochen**

Fertigstellung

540 g je Teiglinge rundwirken und
anschliessend 20 x 40 cm ausrollen. Mit je
280 g der Füllung gleichmässig
bestreichen. Je 60 g Giandujawürfel auf
der Fläche verteilen. Zu einer Schnecke
einrollen in gefettete Verbundsformen
geben.

Stückgare: ca. 60 Minuten
Gartemperatur: 28°C, 85% RLF

Backtemperatur: 200°C Herdofen, gut
Dampf geben, Zug geschlossen
Backzeit: ca. 55 Minuten
Mindestens 92°C Kerntemperatur

Nach dem Backen ausformen und auf
einem Gitter für 20 Minuten auskühlen
lassen. Mit heisser eingesottener Butter
ausreichend abpinseln. Über Nacht
auskühlen lassen. Dünn mit Couverture
überziehen, dekorieren, über Nacht
kristallisieren lassen und verpacken.

Christstollenformen-Verband von WUEST:
Art.-Nr. 6764
Formgrösse 25 x 12 x 7 cm

Kaffee-Gianduja Stollen

mit Gusto Ricco

FELCHLIN PRODUKTE

CP83	Gianduja D Intenso Noisette, Gianduja Haselnuss, Tafel
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
FE70	Gusto Ricco, Kaffee Paste, palmfrei
HA03	Rhoda, Gewürzmischung
KB11	Felcopan 25%, Backmasse Mandel
KH01	Appenzell 7%, Backzuckermasse mit Blütenhonig
KK42	Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Kaffee-Gianduja Stollen

mit Gusto Ricco



Rezeptnummer : GB40038

Beschreibung : Butterstollen mit Kaffee-Mandelfüllungen und Haselnussgianduja

Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	28 Tage
Verkaufstage	7 Tage
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	1 Stück

Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	451
Kilojoule (kJ)	1886
Fette	28.9 g
davon gesätt. Fette	14.91 g
Kohlenhydrate	38.7 g
davon Zucker	15.83 g
Eiweiss	6.92 g
Salz	0.44 g

Zusammensetzung :

Weizenmehl, Butter, Zucker, Vollmilch, Butterfett, Mandeln, Wasser, Cacaokerne, Haselnüsse, Eier, Cacaobutter, Backhefe, Vollmilchpulver, Maisstärke, Soja, Feuchthaltemittel (Sorbitol), Maismehl, Magermilchpulver, Fleur de sel (Meersalz), Kaffee, Blütenhonig, Eigelb, Gewürze (Zimt, Koriander, Anis, Nelke, Muskatnuss, Pfeffer), Sonnenblumenöl, Rahmpulver, Sojamehl, Vanille, Emulgator (Sojalecithin), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Bittermandelaroma natürlich, Säuerungsmittel (Citronensäure), Säureregulator (Natriumcarbonate), Aroma, Speisesalz, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat)

Stand 14.10.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung