

Stollen au beurre

avec orangeat, citronat et raisins sultan



QUANTITÉ RECETTE 10 pièces

N° RECETTE GB40035

Pâte à Stollen avec 7% de levure

- 2000 g Levain à Stollen avec 10% de levure
- 2810 g Morceaux de beurre pour Stollen avec 32% de masse à cuire
- 2330 g farine blanche type 550
- 300 g lait 3.5%

Pétrir tous les ingrédients en une pâte, 4 minutes vitesse 1, 6 minutes vitesse 2, température de la pâte 26°C.

Levain à Stollen avec 10% de levure

- 1000 g farine blanche type 550
- 200 g levure
- 800 g lait 3.5%

Pétrir tous les ingrédients en une pâte, 4 minutes vitesse 1, 6 minutes vitesse 2, température de la pâte 26°C, laisser fermenter environ 40 minutes.

Morceaux de beurre pour Stollen avec 32% de masse à cuire

- 1600 g beurre mou
- 900 g Appenzell 7%, Mélange pour pâtisserie au miel
- 200 g Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme
- 35 g fleur de sel
- 35 g jaune d'œuf frais
- 36 g Rhoda, Mélange d'épices
- 4 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)

Mélanger les ingrédients au batteur à la feuille.

Mélange de fruits secs au rhum et au kirsch

- 1000 g raisins sultan
- 600 g citronat 3x3mm
- 400 g orangeat 3x3mm
- 140 g rhum 40%vol.
- 140 g kirsch 40%vol.
- 250 g Sirop de sucre

Porter à ébullition le sirop de sucre et mélanger le tout, laisser maturer pendant 2 semaines.

Sirop de sucre

- 125 g eau
- 125 g sucre

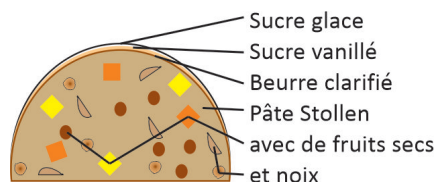
Porter le sirop à ébullition.

Mélange d'amandes et de noisettes

- 200 g noisettes brutes, entières
- 700 g bâtonnets d'amandes
- 200 g lait 3.5%

Torréfier les noisettes pendant 11 minutes à 190°C et les amandes en bâtonnets pendant 9 minutes à 190°C. Ensuite, verser dans le lait et mélanger.

Montage



Stollen au beurre

7440 g Pâte à Stollen avec 7% de levure

2530 g Mélange de fruits secs au rhum et au kirsch

1100 g Mélange d'amandes et de noisettes

650 g beurre clarifié

700 g sucre vanillé

450 g sucre glace

Finition

Incorporer brièvement le mélange de fruits secs et le mélange de noix à la pâte du Stollen.

Bouler les pâtons (980 g/pièces) puis leur donner une forme allongée. Déposer dans des moules graissés.

Fermentation: env. 60 minutes

Température de fermentation: 28°C, 85% d'humidité.

Température de cuisson: 200°C dans le four à sole,

bien donner de la vapeur, tirage fermé

Temps de cuisson: env. 55 minutes

Température à cœur d'au moins 92°C

Après la cuisson, démouler et laisser refroidir sur une grille pendant 20 minutes. Tremper dans du beurre clarifié chaud et rouler dans du sucre vanillé. Laisser refroidir pendant une nuit. Saupoudrer finement de sucre glace et emballer directement.

Stollen au beurre

avec orangeat, citronat et raisins sultan

Informations pour les moules à

Christstollen de WUEST :

Art. n° 6764

Dimensions du moule : 25 x 12 x 7 cm

PRODUITS FELCHLIN

HA03 Rhoda, Mélange d'épices

KH01 Appenzell 7%, Mélange pour
pâtisserie au miel

KK42 Valencia F 1:1, Masse à cuire
amande, Ferme

Remarque: Tous les produits ne sont pas
disponibles sur tous les marchés

Stollen au beurre

avec orangeat, citronat et raisins sultan



Numéro de recette : GB40035

Description : Stollen au beurre avec fruits secs marinés au rhum et au kirsch

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	28 jours	Kilo calorie (kcal)	404
Jours de vente	7 jours	Kilo joule (kJ)	1690
Prix de vente		Lipides	20.33 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	9.8 g
		Glucides	46.15 g
		dont sucre	25.6 g
		Protéines	5.73 g
		Sel	0.32 g

Composition :

Farine blanche, beurre 12%, sucre, **lait entier**, raisin sultan, **amandes**, sucre vanillé, beurre concentré 5%, zeste de citron confit (zestes de citron, sirop de glucose-fructose, sucre, acidifiant (E330:acide citrique)), eau, **noisette**, levure de boulangerie, rhum (alcool à base de canne à sucre), kirsch (eau-de-vie de cerises), **sirop de glucose de froment**, écorce d'orange, miel de fleurs, épices (cannelle, coriandre, anis, clou de girofle, noix de muscade, poivre), fleur de sel (sel marin), **jaune d'oeuf**, vanille, régulateur d'acidité (carbonate de sodium), acidifiant (acide citrique), sel alimentaire, agents de conservation (acide sorbique, sorbate de potassium)

État 14.10.2025

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse