

# Stollen au levain

sans alcool



QUANTITÉ RECETTE 6 pièces

N° RECETTE GB40034

## Pâte à Stollen avec 7% de levure

1820 g Levain à Stollen avec 7% de levure

1513 g Beurre à Stollen avec 20% de masse à cuire

1000 g farine blanche type 550

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 7% de levure

1000 g farine blanche type 550

120 g levure

700 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.

## Beurre à Stollen avec 20% de masse à cuire

1000 g beurre mou

300 g Appenzell 7%, Mélange pour pâtisserie au miel

150 g Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme

24 g fleur de sel

20 g jaune d'œuf frais

15 g Rhoda, Mélange d'épices

4 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)

Mélanger les ingrédients au batteur avec la feuille.

## Mélange de fruits secs au Romarin

480 g abricots séchés 10x10mm

120 g figues séchées 10x10mm

60 g gingembre confit haché

180 g orangeat 3x3mm

60 g triangles d'ananas séchés, sucrés hachés

90 g myrtilles séchées

8 g romarin frais, haché

200 g Sirop de sucre

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

## Sirop de sucre

100 g eau

100 g sucre

Porter le sirop à ébullition.

## Mélange d'amandes, de pistaches et de pignons

300 g bâtonnets d'amandes

100 g noisettes brutes, entières

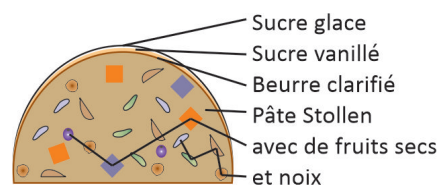
100 g pistaches

100 g pignons

100 g lait 3.5%

Torréfier les amandes et les noisettes pendant 11 minutes à 190°C, les pistaches et les pignons pendant 8 minutes à 190°C. Ajouter dans le lait et mélanger.

## Montage



## Stollen au levain

**4333 g Pâte à Stollen avec 7% de levure**

**1200 g Mélange de fruits secs au Romarin**

**700 g Mélange d'amandes, de pistaches et de pignons**

**400 g beurre clarifié**

**500 g sucre vanillé**

**300 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

# Stollen au levain

sans alcool

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

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 levain

sans alcool



Numéro de recette : GB40034

Description : Stollen au beurre avec fruits secs et noix du sud

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	28 jours	Kilo calorie (kcal)	408
Jours de vente	7 jours	Kilo joule (kJ)	1706
Prix de vente		Lipides	22.03 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	10.58 g
		Glucides	44.61 g
		dont sucre	24.09 g
		Protéines	6.47 g
		Sel	0.37 g

## Composition :

**Farine blanche, beurre, lait entier**, sucre, sucre vanillé, abricots séchés (abricots, **antioxydant (E220 : dioxyde de soufre)**), beurre concentré, **amandes**, eau, figues séchées, levure de boulangerie, **noisette, pistaches, pignons**, gingembre confit, triangles d'ananas séchés, sucrés (sucre, ananas, acidifiant (E330:acide citrique), Conservateur (E220:anhydride sulfureux), jus d'ananas), **sirop de glucose de froment**, myrtilles, écorce d'orange, concentré de jus de pomme, fleur de sel (sel marin), miel de fleurs, **jaune d'oeuf**, épices (cannelle, coriandre, anis, clou de girofle, noix de muscade, poivre), romarin, vanille, régulateur d'acidité (carbonate de sodium), acidifiant (acide citrique), sel alimentaire, agents de conservation (acide sorbique, sorbate de potassium), huile de tournesol

État 03.11.2025

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