

# Stollen à la pistache

avec amandes



QUANTITÉ RECETTE 6 pièces

N° RECETTE GB40036

## 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.

## Intérieur avec masse à cuire aux amandes et aux pistaches

900 g Felcopan 25%, Masse à cuire amande

300 g beurre mou

145 g oeufs frais

200 g pistaches, torréfiées

140 g farine blanche type 400

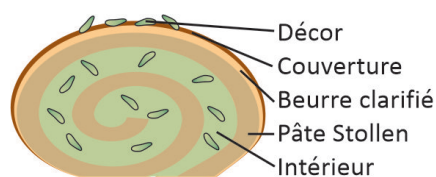
90 g féculé de maïs

35 g Pistacia Vera, Pâte à la pistache

4 g fleur de sel

Mélanger les ingrédients pour obtenir une pâte lisse.

## Montage



## Stollen à la pistache

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

**1814 g Intérieur avec masse à cuire aux amandes et aux pistaches**

**400 g beurre clarifié**

**400 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo**

**20 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo**

**Felchlin**  
SWITZERLAND

## 300 g pistaches, torréfiées

### Finition

Bouler les pâtons (540 g/pièces) puis les étaler au rouleau sur 20 x 40 cm. Garnir uniformément chaque pâte de 300 g d'intérieur pistache. Enrouler en escargot et 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. Badigeonner avec suffisamment de beurre clarifié chaud. Laisser refroidir pendant une nuit. Enrober d'une fine couche de couverture, décorer, laisser cristalliser pendant une nuit et emballer.

Informations pour les moules à Christstollen de WUEST :

Art. n° 6764

Dimensions du moule : 25 x 12 x 7 cm

# Stollen à la pistache

avec amandes

## PRODUITS FELCHLIN

CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DF18	Pistacia Vera, Pâte à la pistache
HA03	Rhoda, Mélange d'épices
KB11	Felcopan 25%, Masse à cuire amande
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 à la pistache

avec amandes



Numéro de recette : GB40036

Description : Stollen au beurre avec un intérieur aux pistaches et aux amandes

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	28 jours	Kilo calorie (kcal)	452
Jours de vente	7 jours	Kilo joule (kJ)	1893
Prix de vente		Lipides	29.43 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	14.54 g
		Glucides	37.04 g
		dont sucre	13.42 g
		Protéines	7.48 g
		Sel	0.42 g

## Composition :

**Farine blanche, beurre, sucre, lait entier, pistaches 7%,** beurre concentré, **amandes**, grués de cacao, eau, **oeufs**, levure de boulangerie, amidon de maïs, beurre de cacao, **soja**, humectant (sorbitol), farine de maïs, fleur de sel (sel marin), miel de fleurs, **jaune d'oeuf**, épices (cannelle, coriandre, anis, clou de girofle, noix de muscade, poivre), vanille, **lait entier en poudre, lait écrémé en poudre**, agent de conservation (sorbate de potassium), arôme naturel d'amandes amères, acidifiant (acide citrique), arôme, régulateur d'acidité (carbonate de sodium), sel alimentaire, agents de conservation (acide sorbique, sorbate de potassium), **émulsifiant (lécithine de soja)**, extrait de vanille

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

**Felchlin**  
SWITZERLAND