

Kirsch-Schokoladen Stollen

mit Sauerkirschen und Mandeln



REZEPTMENGE	6 Stück	REZEPTNUMMER	GB40037
--------------------	---------	---------------------	---------

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.

Trockenfrüchtemischung Chocolat mit Kirsch und Mandeln

- 1030 g Sauerkirschen mariniert
- 500 g Mandeln roh, ganz

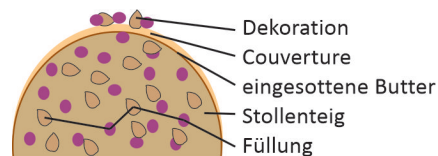
Mandel rösten.
Backtemperatur: 190°C
Backzeit: ca. 11 Minuten
Erkalten lassen und kurz vor Verarbeitung alle Zutaten mischen.

Sauerkirschen mariniert

- 600 g Sauerkirsche getrocknet
- 220 g Maracaibo Chocolini 66%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo 0.18g
- 150 g Kirsch 40%vol.
- 60 g Sorbitol flüssig

Kirschen, Couverture, Kirsch und Sorbitol für mindestens 2 Wochen reifen lassen.

Aufbau



Kirsch-Schokoladen Stollen

- 4333 g Stollenteig**
- 1530 g Trockenfrüchtemischung Chocolat mit Kirsch und Mandeln**
- 400 g Eingesottene Butter**

450 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

50 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

60 g Sauerkirsche getrocknet
90 g Mandeln roh, ganz, geröstet

Fertigstellung

Die Trockenfrüchtemischung kurz unter den Stollenteig laufen lassen.
980 g je Teiglinge rundwirken und anschliessend länglich formen. 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

Kirsch-Schokoladen Stollen

mit Sauerkirschen und Mandeln

FELCHLIN PRODUKTE

CR14	Maracaibo Chocolini 66%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo 0.18g
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milchsokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
HA03	Rhoda, Gewürzmischung
KH01	Appenzell 7%, Backzuckermasse mit Blütenhonig
KK42	Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Kirsch-Schokoladen Stollen

mit Sauerkirschen und Mandeln



Rezeptnummer : GB40037

Beschreibung : Butterstollen mit in Kirsch getränkten Sauerkirschen, Chocolini 66% und gerösteten Mandeln

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	28 Tage	Kilokalorien (kcal)	422
Verkaufstage	7 Tage	Kilojoule (kJ)	1768
Verkaufspreis		Fette	28.1 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	14.06 g
		Kohlenhydrate	31.71 g
		davon Zucker	10.35 g
		Eiweiss	7.36 g
		Salz	0.38 g

Zusammensetzung :

Weizenmehl, Butter, Vollmilch, Mandeln, Zucker, Butterfett, Sauerkirschen, Apfelsaftkonzentrat, Cacaokerne, Kirsch (Obstbrand), Cacaobutter, Backhefe, Vollmilchpulver, Feuchthaltemittel (Sorbit), Wasser, Zitronensaft, Fleur de sel (Meersalz), Blütenhonig, Eigelb, Gewürze (Zimt, Koriander, Anis, Nelke, Muskatnuss, Pfeffer), Vanille, Sonnenblumenöl, Säureregulator (Natriumcarbonate), Säuerungsmittel (Citronensäure), Speisesalz, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat)

Stand 14.10.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung