

Stollen à la noisette

avec 9% de noisettes



QUANTITÉ RECETTE 6 pièces

N° RECETTE GB40039

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 noisette et cannelle

- 45 g Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, Chaude
- 550 g lait 3.5%
- 550 g Primanuss 25%, Masse à cuire noisette
- 185 g beurre mou
- 130 g oeufs frais
- 155 g noisettes brutes, moulues, torréfiées
- 220 g noisettes, pelées, hachées, torréfiées
- 4 g fleur de sel
- 4 g cannelle moulue
- 140 g farine blanche type 400

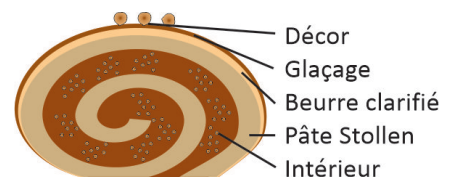
Faire cuire la poudre à crème et le lait jusqu'à l'obtention d'une crème, puis incorporer le reste des ingrédients, lisser.

Glaçage Chocolat Criolait 38% avec noisettes torréfiées

- 1000 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 50 g huile de tournesol
- 200 g noisettes, pelées, hachées, torréfiées

Chauffer la couverture et l'huile de tournesol à 40 - 45°C. Ajouter les noisettes grossièrement hachées.

Montage



Stollen à la noisette

- 4333 g Pâte à Stollen avec 7% de levure**
- 1895 g Intérieur avec noisette et cannelle**
- 400 g beurre clarifié**
- 400 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo**
- 350 g Glaçage Chocolat Criolait 38% avec noisettes torréfiées**
- 90 g noisettes entières, 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 noisette-cannelle. 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

Stollen à la noisette

avec 9% de noisettes

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 glaçage, décorer, laisser cristalliser pendant une nuit et emballer.

Indications pour les moules à Christstollen de WUEST :

Art. n° 6764

Dimensions du moule : 25 x 12 x 7 cm

PRODUITS FELCHLIN

CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
HA03	Rhoda, Mélange d'épices
KC53	Primanuss 25%, Masse à cuire noisette
KH01	Appenzell 7%, Mélange pour pâtisserie au miel
KK42	Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme
UE05	Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, Chaude

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

Stollen à la noisette

avec 9% de noisettes



Numéro de recette : GB40039

Description : Stollen au beurre avec intérieur aux noisettes

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	28 jours	Kilo calorie (kcal)	432
Jours de vente	7 jours	Kilo joule (kJ)	1808
Prix de vente		Lipides	29.22 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	14.13 g
		Glucides	33.8 g
		dont sucre	11.43 g
		Protéines	6.55 g
		Sel	0.42 g

Composition :

Farine blanche, lait entier, beurre, sucre, noisettes 9%, beurre concentré, grués de cacao, eau, beurre de cacao, **oeufs,** levure de boulangerie, **amandes, sirop de glucose (glucose de blé),** amidon de maïs, **fines finots de blé dur, lait écrémé en poudre, lait entier en poudre,** fleur de sel (sel marin), miel de fleurs, **jaune d'oeuf,** humectant (sorbitol), épices (cannelle, coriandre, anis, clou de girofle, noix de muscade, poivre), huile de tournesol, **amidon de blé,** farine de riz, **crème en poudre,** vanille, cannelle, caramel, conservateur (sorbate de potassium), acidifiant (acide citrique), **émulsifiant (lécithine de soja),** régulateur d'acidité (carbonate de sodium), sel alimentaire, agents de conservation (acide sorbique, sorbate de potassium), colorants (riboflavine, jaune orangé S, carotène), sirop glucose atomisé, épaississants (gomme de caroube et gomme guar), extrait de vanille Madagascar

État 14.10.2025

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

Felchlin
SWITZERLAND

Stollen à la noisette

avec 9% de noisettes

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse