

Stollen Albaricoque



Toofruit® Albaricoque

Nº 1549

Otras aplicaciones:

Bombonería, confitería, heladería, galletería

INGREDIENTES

Harina T65: 9,2 kg
Toofruit® Albaricoque: 0,8 kg
Azúcar: 1,25 kg
Mantequilla ablandada: 2,5 kg
Levadura: 0,6 kg

Sal: 0,18 kg
Huevos enteros : 1,5 kg
Leche entera: 4,5 L
Ron: 0,3 L
Miel de flores: 0,4 kg

Inclusiones al final del amasado:

Uvas pasas negras: 1 kg
Trozos de albaricoque: 1,5 kg
Uvas pasas rubias: 1 kg
Almendras tostadas: 1 kg

Temperatura de base: 56°C

Amaso:

- **Primera velocidad:** 5 minutos
- **Segunda velocidad:** 5 minutos, luego añadir la mantequilla y amasar otros 5 minutos.
Con batidora o espiral: añadir las inclusiones y terminar mezclando 3 minutos en 1ª velocidad.

Temperatura de masa: 24-26°C.

Primera fermentación: dejar reposar 60 minutos a 24°C.

División: en piezas de 400 g.

Reposo intermedio: 15 minutos.

Formado: aplanar la masa en forma ovalada, colocar un rulo de mazapán de 100 g en el centro y plegar al interior. Sellar con ayuda de un rodillo para obtener la forma característica del Stollen.

Fermentación final: 2h30-3h a 25-26°C.

Cocción: barnizar con huevo batido y hornear de 25 a 30 minutos a 150°C. Al salir del horno, pincelar con mantequilla fundida, espolvorear con azúcar granulada, y finalmente cubrir con azúcar glas.

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptación.

Philipbert
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA
MADRE FRANCESA DESDE 1984