

Stollen Abricot



Toofruit® Abricot

N° 1549

Autres applications :

Chocolaterie, confiserie, glacerie, biscuiterie

INGRÉDIENTS

Farine T65 : 9,2 kg
Toofruit® Abricot : 0,8 kg
Sucre : 1,25 kg
Beurre doux ramolli : 2,5 kg
Levure : 0,6 kg

Sel : 0,18 kg
Oeufs entiers : 1,5 kg
Lait entier : 4,5 L
Rhum : 0,3 L
Miel de fleur : 0,4 kg

Inclusions en fin de pétrissage :

Raisins noirs : 1 kg
Marquants d'abricots : 1,5 kg
Raisins blonds : 1 kg
Amandes grillées : 1 kg

Température de base : 56°C

Pétrissage :

- **Première vitesse :** 5 minutes
- **Deuxième vitesse :** 5 minutes puis ajouter le beurre et pétrir à nouveau 5 minutes.
Batteur ou Spirale : ajouter les inclusions et finir en mélangeant 3 minutes en 1ère vitesse.

Température de pâte : 24-26°C.

Pointage : laisser reposer 60 minutes à 24°C.

Division : en boule de 400 g.

Détente : 15 minutes.

Façonnage : aplatir en ovale, mettre un boudin de pâte d'amande de 100 g et le plier à l'intérieur. Souder à l'aide d'un rouleau pour avoir la forme du Stollen.

Apprêt : 2h30-3h à 25-26°C.

Cuisson : dorer puis enfourner 25-30 minutes à 150°C. A la sortie du four, badigeonner de beurre fondu et saupoudrer de sucre semoule puis finir en saupoudrant de sucre glace.

Ces données sont indicatives car elles dépendent notamment des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation de la recette.

Philibert
SAVOURS

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984