



Stollen de Pâques sans gluten avec IREKS BREAD MIX GF K

Mélange aux fruits:

Raisins, lavés	4.000 kg	40 %	8 lb 13 oz
Écorce de citron confite/			
Écorce d'orange confite	1.000 kg	10 %	2 lb 3.5 oz
Amandes/Noisettes, hachées/grillées	1.000 kg	10 %	2 lb 3.5 oz
Rhum	0.200 kg	2 %	0 lb 7 oz
Poids total	6.200 kg		13 lb 11 oz

Temps de trempage: pendant la nuit

Pâte:

IREKS BREAD MIX GF K	10.000 kg	100 %	22 lb 0 oz
Huile végétale	1.000 kg	10 %	2 lb 3.5 oz
Épices à stollen	0.300 kg	3 %	0 lb 10.5 oz
Levure fraîche	0.800 kg	8 %	1 lb 12 oz
Eau, 18° C (79° F)	8.500 kg	85 %	18 lb 12 oz
Mélange aux fruits	6.200 kg		13 lb 11 oz
Poids total	26.800 kg		59 lb 1 oz

Temps de mélange: 2 minutes lentement + 6 minutes rapidement (pétrin à spirale)

Température de la pâte: 26° C (79° F)

Fermentation en masse: aucune

Poids: 0.450 kg (1 lb)

Fermentation intermédiaire: aucune

Façonnage: stollen

Fermentation finale: 60 minutes

Température de cuisson: 230° C (445° F), tombante à 180° C (356° F), avec beaucoup de vapeur

Temps de cuisson: 40 – 45 minutes



Préparation:

Incorporer lentement le mélange aux fruits à la pâte pendant approx. 3 minutes. Peser la pâte, bouler et étaler légèrement a plat au milieu. Façonner avec 0.075 kg (2.5 oz), approx. 10 cm (4 inches) de la pâte de massepain allongé en stollen, laisser fermenter et enfin cuire. Badigeonner de beurre liquide directement après la cuisson et laisser refroidir. Ensuite saupoudrer avec du sucre glace.

