

« Stollen de Noël » avec IREKS HT EXCELLENT SOFT



Mélange de fruits:

Raisins, lavés	10.000 kg	100 %	22 lb	0 oz
Mélange de fruits, confits	1.000 kg	10 %	2 lb	3.5 oz
Noisettes	2.000 kg	20 %	4 lb	6.5 oz
Rhum, stable à la cuisson	0.150 kg	1.5 %	0 lb	5.5 oz
Poids total	13.150 kg		28 lb	15.5 oz

Préparation: Mélanger les ingrédients du mélange de fruits et laisser tremper durant la nuit.

Poolish:

Farine forte panifiable	6.500 kg	65 %	14 lb	5 oz
Levure fraîche	0.100 kg	1 %	0 lb	3.5 oz
Eau, approx.	4.800 kg	48 %	10 lb	9.5 oz
Poids total	11.400 kg		25 lb	2 oz

Temps de mélange: 4 minutes lentement + 2 minutes rapidement (pétrin à spirale)

Temps de repos: 1 heure à température ambiante, puis 15 heures jusqu'à 5° C (41° F)

Pâte :

Farine forte panifiable	3.500 kg	35 %	7 lb 11.5 oz
Poolish	11.400 kg	65 %	25 lb 2 oz
IREKS HT EXCELLENT SOFT	0.100 kg	1 %	0 lb 3.5 oz
Lait écrémé en poudre	0.650 kg	6.5 %	1 lb 7 oz
Glucose/Dextrose	0.400 kg	4 %	0 lb 14 oz
Sirop de glucose	0.400 kg	4 %	0 lb 14 oz
Beurre	0.850 kg	8.5 %	1 lb 14 oz
Sel	0.150 kg	1.5 %	0 lb 5.5 oz
Épices à stollen			selon souhaité
Mélange de fruits*	13.150 kg		28 lb 15.5 oz
Poids total	30.600 kg		67 lb 7 oz

* Incorporer avec précaution vers la fin du temps de mélange.

Temps de mélange:	4 minutes lentement + 4 minutes rapidement (pétrin à spirale)
Température de la pâte:	25° C – 26° C (77° F – 79° F)
Fermentation en masse:	aucune
Poids:	0.850 kg (1 lb 14 oz)
Fermentation intermédiaire:	20 minutes
Préparation:	Peser la pâte à stollen et bouler. Après la fermentation intermédiaire, façonner en stollen, chacun avec 0.175 kg (6 oz) de massepain brut roulé en longueur. Laisser fermenter et ensuite cuire.
Fermentation finale:	approx. 20 minutes
Température de cuisson:	210° C (410° F) tombant à 190° C (374° F)
Temps de cuisson:	35 minutes
Préparation:	Après la cuisson, badigeonner de beurre liquide et laisser refroidir. Ensuite saupoudrer de sucre glace.