

Stollen (Pan de Navidad alemán)

con MELLA-HT-SUPERSOFT y 33 DREIDOPPEL

Espanja

Harina de media fuerza	4,000 kg
Levadura	0,600 kg
<u>Leche (templada)</u>	<u>2,200 kg</u>
Total	6,800 kg

- Amasar los ingredientes unos minutos hasta que la masa quede bien ligada.
- Temperatura de la masa: aprox. 28 °C.
- Fermentar durante unos 30 minutos.

Masa

Espanja	6,800 kg
Harina de media fuerza	6,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Mantequilla	2,000 kg
Mazapán en pasta	0,800 kg
Azúcar	0,350 kg
Azúcar invertido	0,150 kg
AROMA CHRISTSTOLLEN	0,073 kg
ANTISCHIM	0,040 kg
Levadura	0,050 kg
<u>Leche (aprox.)</u>	<u>2,000 kg</u>
Total	20,263 kg
Pasas sultanas	5,750 kg
ORANGEAT (Piel de naranja)	1,250 kg
ZITRONAT – SUKKADE (Piel de limón)	1,250 kg
Almendra troceada o fileteada	1,250 kg

- Macerar todos los frutos con 0,200 kg de ron negro y dejar reposar unas horas.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta obtener una masa fina y elástica. Añadir los frutos macerados al final del amasado y mezclar a velocidad lenta.
- Dividir y bolear. El peso adecuado es de $\frac{3}{4}$ partes del volumen del molde.
- Formar y dosificar la masa en los moldes de stollen; si no se disponen, se pueden formar “barrotes” cortos y marcar con un palo.
- Reposo durante 30 minutos en cámara de fermentación.
- Cocer de entrada a 190 °C durante 45 minutos, bajando la temperatura a 160 °C.

RECETAS



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

- Tras salir del horno, pintar con mantequilla fundida (previamente hervida unos minutos para eliminar el agua) y rebozar con azúcar avainillado.
- Una vez fríos, espolvorear los stollen con azúcar en polvo.
- Embolsados, los stollen pueden conservarse durante 2 – 3 meses.

MELA **HT**
SUPER SOFT



RECETAS

33 à la
Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS