

Bocadinhos de Stollen com queijo tipo quark e maçã

com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM e DREIDOPPEL

Receita para 180 peças

Mistura de frutas

Sultanas	3,000 kg
ORANGEAT	0,400 kg
ZITRONAT	0,400 kg
Rum	0,100 kg
Total	3,900 kg

- Misturar os ingredientes e deixar macerar até ao dia seguinte.

Massa

Farinha de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Ovos	0,300 kg
Açúcar	0,250 kg
Queijo cremoso tipo quark	2,200 kg
Manteiga	1,200 kg
CHRISTSTOLLEN	0,030 kg
Levedura	0,400 kg
Água (aprox.)	0,850 kg
Mistura de frutas	3,900 kg
Total	15,130 kg

Creme pasteleiro

LA VÉNUM	0,500 kg
Água	1,400 kg
Total	1,900 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo.

Recheio de maçã

FRUCHTBACK MAÇÃ	3,800 kg
Granulado de amêndoa torrado	0,375 kg
Total	4,175 kg

- Misturar os ingredientes até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto a mistura de frutas) até conseguir uma massa fina e elástica. Adicionar suavemente a mistura de frutas no final da amassadura e misturar em velocidade lenta.
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 30 minutos.
- Dividir a massa em empelos de 2,500 kg, bolear e deixar repousar cerca de 15 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,083 kg) e bolear. Seguidamente, pressionar as peças dando-lhes forma redonda e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 30 – 40 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R. Decorridas $\frac{3}{4}$ partes da fermentação, pressionar as peças no centro, verter o creme de pasteleiro e o recheio de maçã e continuar com a fermentação.
- Cozer a 210 °C (com pouco vapor) durante cerca de 15 minutos.
- Ao sair do forno, pintar as peças com manteiga clarificada (pré-aquecida uns minutos para eliminar a água), decorar com açúcar baunilhado e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidas, polvilhar com açúcar em pó anti-humidade.

