

# Bocaditos de Stollen con queso tipo quark y manzana

## con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUUS y DREIDOPPEL

Receta para 180 piezas

### Mezcla de frutas

Pasas sultanas	3,000 kg
ORANGEAT	0,400 kg
ZITRONAT	0,400 kg
Ron	0,100 kg
<hr/>	
Total	3,900 kg

- Mezclar los ingredientes y dejar macerar hasta el día siguiente.

### Masa

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Huevo	0,300 kg
Azúcar	0,250 kg
Queso cremoso tipo quark	2,200 kg
Mantequilla	1,200 kg
CHRISTSTOLLEN	0,030 kg
Levadura	0,400 kg
Agua (aprox.)	0,850 kg
<hr/>	
Mezcla de frutas	3,900 kg
Total	15,130 kg

### Crema pastelera

LA VÉNUUS	0,500 kg
Agua	1,400 kg
<hr/>	
Total	1,900 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea.

### Relleno de manzana

FRUCHTBACK MANZANA	3,800 kg
Granillo de almendra tostado	0,375 kg
<hr/>	
Total	4,175 kg

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la mezcla de frutas) hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir suavemente la mezcla de frutas al final del amasado y mezclar a velocidad lenta.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 2,500 kg, bolear y dejar reposar unos 15 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,083 kg) y bolear. A continuación, presionar las piezas dándoles forma redonda y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 30 – 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. Transcurridas  $\frac{3}{4}$  partes de la fermentación, presionar las piezas en el centro, escudillar la crema pastelera y el relleno de manzana y seguir con la fermentación.
- Cocer a 210 °C (con poco vapor) durante unos 15 minutos.
- Al salir del horno, pintar las piezas con mantequilla clarificada (previamente hervida unos minutos para eliminar el agua), espolvorear con azúcar avainillado y dejar enfriar.
- Una vez frías, espolvorear con azúcar en polvo antihumedad.

