



Stollen sin gluten

con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE y CHRISTSTOLLEN

Mezcla de frutas

Pasas sultanas	8,000 kg
ZITRONAT/ORANGEAT	4,000 kg
Granillo de almendra tostado	2,000 kg
Ron	1,500 kg
Total	15,500 kg

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

Masa

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Mantequilla	4,000 kg
Azúcar	1,500 kg
Huevo	0,750 kg
Mazapán en pasta	0,750 kg
CHRISTSTOLLEN	0,150 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,800 kg
Agua	4,500 kg
Mezcla de frutas	15,500 kg
Total	38,150 kg



Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la mezcla de frutas) 5 minutos a velocidad lenta y 2 minutos a velocidad rápida hasta conseguir una masa homogénea. Añadir la mezcla de frutas al final del amasado y mezclar.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,700 kg.
- Formar, extender y alisar las piezas en moldes para Stollen. Si no se disponen de moldes, formar "barrotes" cortos y marcar con un palo.
- Fermentar durante 90 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 80% H.R.
- Cocer a 190 °C durante 50 – 60 minutos.
- Al salir del horno, pintar los Stollen con mantequilla clarificada (previamente hervida unos minutos para eliminar el agua), rebozar con azúcar avainillado y dejar enfriar.
- Una vez fríos, espolvorear con azúcar en polvo antihumedad.

