

Stollen de Dresde

écrit par Pariseyn | 5 janvier 2017



Après le [stollen de Mutzig](#) de Christophe Felder, voici la version de Dresde, donnée par Thierry Mulhaupt, un grand pâtissier alsacien. Ici, la recette est plus rapide car on utilise de la levure chimique qui réagit à la chaleur, donc en principe seulement dans le four. Le passage au froid pendant une heure est destiné à « contrecarrer » l'échauffement provoqué par le pétrissage, et à rendre la pâte plus facilement manipulable, car elle est très collante, ce qui est normal. La pâte se travaille peu, d'abord avec la feuille, essentiellement pour mélanger les ingrédients. Il faut en principe démarrer la recette la veille (trempage des raisins et torréfaction des amandes), mais on s'est contenté de la démarrer 3 heures plus tôt sans que cela n'ait vraiment de conséquence sur le goût.

Ingrédients, pour 3 stollens d'environ 540 g (625 g avec le fourrage au massepain) :

Pâte :

500 g de farine faible, T55 Casino taux de gluten 9,4%

200 g de sucre semoule

10 g de sel fin

20 g de levure chimique

100 g d'œufs (2 œufs)

200 g de fromage blanc (Jockey ou équivalent)

190 g de beurre

1 g de noix de muscade

1 g de cardamome en poudre

1/2 zeste de citron

50 g d'écorce d'orange confites en cubes

50 g d'écorce citron confit en cubes

200 g de raisins sultanines

50 ml de rhum

100 g d'amandes brutes entières

1 paquet de 250 g de massepain

Finition :

75 g de sucre semoule

20 g de sucre glace ou sucre neige (qui résiste mieux à l'humidité) appelé aussi sucre décor

30 g de beurre fondu

Sirop :

50 g d'eau

50 g de sucre

30 ml de kirsch

30 ml de Grand-Marnier

La veille, faire macérer les fruits confits et les raisins avec le rhum.

Mettre les amandes dans une poêle à sec et faire griller une dizaine de minutes à feu moyen. Concasser après refroidissement.

Préparer le sirop : mélanger l'eau et le sucre et porter à

ébullition. Aux premières bulles, mettre hors du feu et verser le kirsch et le Grand-Marnier. Etant moins amateur de kirsch, je n'ai mis que du Grand-Marnier.

Tamiser la levure chimique avec la farine, ajouter le sucre, le sel, les œufs, le fromage blanc, le beurre tempéré en dés, les épices et les zestes.

Mélanger à vitesse lente au batteur équipé de la feuille jusqu'à obtention d'un mélange homogène, environ 4 minutes. Remplacer la feuille par le crochet pétrisseur. Pétrir alors 7 minutes. Ajouter les fruits confits macérés et les amandes concassées et mélanger doucement jusqu'à ce qu'ils soient incorporés.

Filmer au contact et laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant une heure.

Façonnage : séparer la pâte en 3, faire 3 boules de 490 g, les aplatir et les replier en deux comme un chausson. Bien que ça n'était pas dans la recette de base, j'ai façonné un bâtonnet de massepain de 80/90 g que j'ai glissé dans le stollen. Déposer les stollens sur une plaque de cuisson revêtue de papier sulfurisé. Il est conseillé de cuire le stollens dans un moule à stollen spécifique, mais ça se passe bien sans moule sous réserve de ne mettre que 2 stollens par plaque de cuisson.

Cuisson

Préchauffer le four à 160 °C, chaleur statique (sole et voute), avec une pierre au niveau bas et cuire pendant 55 minutes.

A la sortie du four, déposer les stollens sur une grille avec un papier cuisson au-dessous. Badigeonner de sirop le dessus et le dessous. Faire très attention en manipulant les stollens, ils sont très fragiles : utiliser une longue spatule pour les transférer sur une grille avant de les badigeonner

généreusement, il faut bien faire pénétrer le sirop.

Finition

Après refroidissement, badigeonner les stollens de beurre clarifié, saupoudrer de sucre semoule puis de sucre glace.

Quand il est bien refroidi (et plus solide), on peut passer autour un petit ruban rouge pour la décoration.



Ce stollen se conserve très bien emballé dans du papier aluminium. Il est même meilleur quelques jours après.

