

Stollen de Mutzig

écrit par Pariseyn | 11 décembre 2016



Pas de Noël sans un gâteau de Noël ! Alors comme le 24 décembre approche, rien n'empêche d'en préparer un dès maintenant. Pas un pudding, mais un stollen. Certains le préparent même à partir de septembre car ce gâteau se conserve très bien au réfrigérateur et son gout s'améliore avec le temps. J'ai utilisé la recette du livre de Christophe Felder « Pâtisserie ! ».

Ingrédients, pour 3 stollens

Pour le levain :

150 g de lait

25 g de levure fraîche

200 g de farine T45 Casino 11% de gluten

Pour la pâte :

1 citron

1 gousse de vanille ou 1 cuillère à café d'extrait de vanille Bourbon.

50 g de pâte d'amandes

200 g de farine T45 Casino 11% de gluten

25 g de sucre en poudre

170 g de beurre mou

2 pincées de cannelle en poudre

6 g de sel

20 ml de rhum (4 cuillères à café)

Pour la garniture :

80 g d'amandes entières

50 g de citrons confits

50 g d'oranges amères confites

200 g de raisins de Smyrne

200 g de raisins de Corinthe

Pour la finition :

50 g de beurre

50 g de sucre glace

$\frac{1}{2}$ cuillère à café de cannelle en poudre

Préparer le levain : peser tous les ingrédients.

Dans un récipient ou le bol du robot muni du crochet pétrisseur, mettre tous les éléments et mélanger avec une cuillère en bois ou à vitesse 1 jusqu'à obtenir une pâte lisse. Si le lait sort du réfrigérateur, le tièdir auparavant quelques secondes au four à micro-ondes (35 °C maxi).

Couvrir et laisser reposer une heure.

Pendant que la pâte repose, préparer et peser tous les ingrédients. Râper le zeste du citron. Gratter la gousse de vanille pour en extraire les graines. Ici, j'ai utilisé une cuillère à café d'extrait de vanille Bourbon de Madagascar. Découper la pâte d'amande en petits morceaux. Couper les confits de citron et d'orange en petits morceaux. Hacher grossièrement les amandes au couteau. Couper le beurre en dés.



Une fois le levain prêt, lui ajouter les ingrédients suivant : farine, sucre en poudre, pâte d'amandes, extrait de vanille, zestes de citron, cannelle, beurre mou, sel et rhum.

Mélanger tous ces éléments à la main, ou mieux, au robot comme moi, jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.



Verser la pâte sur le plan de travail (inutile de fariner, elle colle très peu) et prélever un morceau de 160 g. Bouler et filmer ce morceau. Réserver au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180 °C avec une pierre à pain en position basse. La pierre à pain doit chauffer pendant au moins une heure avant l'enfournement.

Remettre le reste de la pâte dans le bol du robot ou un récipient, et ajouter : les amandes hachées, les fruits confits et les deux variétés de raisins secs. Mélanger à vitesse 1 ou à la main jusqu'à ce que tous les ingrédients soient intégrés.

Couvrir et laisser reposer cette pâte pendant 30 minutes.

Faire un rabat et travailler légèrement la pâte afin d'évacuer le gaz carbonique produit pendant la fermentation.

Couvrir et laisser reposer 30 minutes.

Fariner le plan de travail. Sortir la pâte stockée au réfrigérateur et l'étaler au rouleau sur une épaisseur de 4 mm.

Séparer la préparation aux fruits en 3 parts égales (ici 385 g) et former 3 boudins de 20 cm.



Badigeonner au pinceau la pâte étalée avec de l'eau.

Découper dans celle-ci 3 rectangles qui nous permettront d'emballer les boudins.

Disposer les stollens sur une plaque de cuisson revêtue de papier cuisson et tracer une entaille sur pratiquement toute la longueur.



Laisser reposer une vingtaine de minutes.

Enfourner et cuire 40 minutes.



Pour la finition :

Faire fondre le beurre dans une petite casserole.

Mélanger le sucre glace et la cannelle en poudre.

Défourner et déposer les stollens sur une grille avec une grande feuille de papier cuisson au-dessous.

Dès la sortie du four, badigeonner les stollens de beurre fondu au pinceau (les 50 g de beurre sont absorbés).



Saupoudrer abondamment de sucre à la cannelle.



Laisser refroidir avant de déguster.

Ce gâteau sera meilleur le lendemain et même quelques jours après. Il se congèle très bien emballé dans un film alimentaire.

Délicieux en dessert bien sur, mais aussi à l'heure du thé ou au petit déjeuner.



Température interne en sortie de four : 93 °C

Poids après cuisson : environ 425 g