



STOLLEN -GÂTEAU BRIOCHÉ- À LA PÂTE D'AMANDES



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson et à la congélation
- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

80 g	Raisins secs
50 g	Canneberges/airelles séchées
150 g	Fruits confits
4 cl	Rhum
550 g	Farine
12 g	Levure chimique
50 g	Sucre de canne
pincée	Noix de muscade
	Zeste de citron, râpée
50 g	Beurre, mou
150 ml	Lait, tiède
125 g	QimiQ Base crème
2	Œuf(s)
50 g	Pistaches, haché
300 g	Pâte d'amandes
	Beurre, fondu

PRÉPARATION

1. Faire macérer les raisins, les airelles et les fruits confits dans le rhum.
2. Mettre la farine, la levure chimique, la cassonade, la noix de muscade, le zeste de citron et les cubes de beurre dans un saladier et bien pétrir.
3. Faire chauffer le lait et le QimiQ Classic dans une casserole. Y mélanger les œufs. Ajouter le mélange tiède à la pâte et pétrir. Faire lever environ 45 minutes.
4. Ajouter le mélange de fruits et les pistaches à la pâte et pétrir.
5. Abaisser la pâte rectangulaire (55 x 16 cm) sur une table de travail recouverte de farine.
6. Former un rouleau de 50 cm de long avec la pâte d'amandes et le déposer sur la pâte. L'entourer de pâte et enrouler légèrement.
7. Placer le Stollen autour d'un moule à tarte engraisé (12 cm Ø) et badigeonner les bouts d'œuf. Faire lever à nouveau 45 minutes.
8. Badigeonner de beurre et faire cuire environ 30 minutes au four préchauffé à 180° C (convection naturelle).
9. Laisser refroidir et décorer.