



## **STOLLEN 2020 (de THIERRY MULHAUPT)**

**Pour 2 stollen (de Thierry Mulhaupt) :**

**500g farine T.55 - 200g sucre semoule - 10g sel fin - 20g levure chimique - 100g d'oeufs - 200g fromage blanc battu - 190g beurre doux - 1g noix de muscade moulue - 1g cardamome moulue - zeste d'1/2 citron jaune - 50g orange confite en dés - 50g citron confit en dés - 200g raisins secs - 50ml rhum ambré - 100g amandes enières brutes -**

**Sirop d'imbibage : 50g d'eau - 50g sucre - 30ml kirsch - 30ml Grand-Marnier -  
Autres : 40g beurre fondu - 75g sucre semoule - 20g sucre glace -**

**La veille faire macérer les fruits confits et les raisins avec le rhum. Couvrir et garder à température ambiante. Faire torrifier les amandes au four 10 minjutes à 150°. Les refroidir puis les concasser. Réserver.**

**Préparer aussi le sirop en faisant bouillir l'eau et le sucre puis ajouter le kirsch et le Grand-Marnier. Réserver.**

**Le lendemain, tamiser la levure avec la farine. Verser dans la cuve du robot muni de la feuille (fouet plat), ajouter le sucre, le sel, les oeufs, le fromage blanc, le beurre tempéré en dés, les épices et les zestes. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Pétrir pendant 7 minutes. Ajouter les fruits confits macérés et les amandes concassées. Transvaser dans une boîte hermétique et réserver au réfrigérateur pendant une heure.**



**Préchauffer le four à 160°C position**

**Diviser la pâte en deux, faire deux boules, les aplati r et les replier en deux comme un chausson. Beurrer et fariner les moules. Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, poser les boudins de pâtes puis recouvrir avec les moules à stollen.**

**Enfourner et cuire 60 minutes (Thierry Mulhaupt indique 35minutes mais la cuisson se fait dans un four professionnel donc faites en fonction de votre four).**

**Dès la sortie du four les badigeonner avec le sirop d'imbibagr. Laisser refroidir.**

**Les badigeonner de beurre fondu, les tremper dans le sucre semoule puis les saupoudrer de sucre glace.**

**\*Plus ils vieillissent plus ils se bonifient. Pour cela je les emballe dans du papier transparent (genre pour fleuristes).**