

TOP KRAPPEN BURRO - Stollen

Frutta secca/candita

Uvetta sultanina	5.600 g
Canditi (cubetti arancio)	1.000 g
Cedro candito	1.000 g
Mandorle affettate tostate	2.000 g
Rum	800 g
Totale Frutta secca/candita	10.400 g

Preimpasto

TOP KRAPPEN BURRO	4.000 g
Lievito di Birra	800 g
Latte	2.400 g
Totale Preimpasto	7.200 g

Impasto

TOP KRAPPEN BURRO	4.000 g
Burro	2.000 g
PASTA MANDORLE MO "PREMIUM"	400 g
Latte	1.500 g
Spezie a piacere	40 g
Totale Impasto	7.940 g

Decorazione

Burro fuso	1.500 g
Zucchero semolato	1.100 g
Totale Decorazione	2.600 g

Lavorazione:

Frutta secca / candita:

Lasciar ammorbidire la frutta secca / candita nel Rum per mezza giornata.

Preimpasto:

Lavorare gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio..

Impastatrice a spirale:
2 minuti media vel.



Riposo:

Impasto:

Preimpasto +

Unire il preimpasto agli ingredienti, quindi lavorare sino ad ottenere un impasto liscio.

Impastatrice a spirale:
5 minuti media vel.

Temperatura impasto:

Riposo:

Aggiungere quindi, mescolando brevemente, la frutta secca / candita ammorbidita.

Porzionare gli stollen in forme da gr. 1.200 circa, far lievitare per 10-15 minuti.

Tempo di cottura:

Temperatura del forno:

NOTA: cuocere con doppia teglia.

Decorazione:

Appena usciti dal forno, ancora caldi, pennellare con burro fuso e spolverare con zucchero semolato.

Quando freddi, spolverare abbondantemente con POLVERE NEVE EXTRA

La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com