



STOLLEN DE DRESDE



Pour un moule de 31 cm x 15 cm x 7 cm.

La pâte à Stollen : 35g d'orange confite en cubes, 35g de citron confit en cubes, 140g de raisins secs blancs sultanine, 5cl de rhum, 70g d'amandes brutes, 14g de levure chimique, 350g de farine faible, 140g de sucre, 7g de sel fin, 70g d'œuf, 140g de fromage blanc, 133g de beurre, 1g de noix muscade râpée, 1g de cardamome broyée, le zeste d'un demi-citron.

La veille : dans un petit cul de poule faire macérer les fruits confits avec le rhum, filmer, réserver à température ambiante. Torrifier les amandes à 160° 15 min environ, les refroidir, les concasser grossièrement, réserver.

Le jour même : dans la cuve du robot équipé de la feuille -le fouet plat- mettre la farine tamisée avec la levure chimique, ajouter dans l'ordre et à petite vitesse le sucre, le sel, les œufs, le fromage blanc, le beurre tempéré coupé en dés, les épices et le zeste. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène puis pétrir pendant 7 min. Ajouter alors les fruits confits et les amandes et laisser reposer la pâte une heure au réfrigérateur. Pour le façonnage, faire une boule, l'aplatir et la replier en deux à la manière d'un chausson. Beurrer et fariner le moule. Préchauffer le four à 160° chaleur tournante et enfourner 35min/45min.

Le sirop d'imbibage : 50g d'eau, 50g de sucre, 3cl de kirsch, 3cl de Grand Marnier.

Porter à ébullition l'eau et le sucre. Hors du feu ajouter le kirsch et le Grand

Marnier. A la sortie du four badigeonner le Stollen avec le sirop d'imbibage à l'aide d'un pinceau. Le laisser refroidir.

La finition : 30g de beurre fondu, 75g de sucre semoule, 20g de sucre glace ou de sucre neige.

Quand le Stollen est refroidi le badigeonner de beurre fondu, le tremper dans le sucre semoule puis le saupoudrer de sucre glace.

La cuisine de Mercotte©2016
www.mercotte.fr