RECETARIO STOLLEN

MELLA HT Supersoft

DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.

IREKS

El arte de elaborar Stollen

El dulce navideño más antiguo y conocido de Alemania es el Stollen, llamado también “Christstollen”. Nacido en la época de Adviento, antiguamente se consideraba como un alimento de ayuno muy estricto y, por eso, los Stollenkuchen de entonces solo contenían harina, agua y levadura. Añadiendo avena y aceite de remolacha se intentó mejorar el sabor de los elaborados de ayuno especialmente pobres. Después de que el Papa Inocencio VIII permitiera el uso de la mantequilla en su famosa carta de 1491, se allanó el camino para el Stollen actual.

Disponible actualmente en multitud de sabores, formas y tamaños, tanto tradicionales como más modernos, el Stollen es un elaborado que, en Alemania, no puede faltar en el surtido de ninguna panadería y pastelería en esta época festiva. Panaderos y pasteleros presentan con orgullo sus propias variantes de Stollen, creadas con pasión y corazón. Los consumidores valoran la alta calidad y el sabor especialmente aromático de un Stollen artesano, por lo que es fácil encontrar esta delicia en cualquier hogar.

En la elaboración de un Stollen, múltiples factores desempeñan un papel importante, como las materias primas y especias singulares, la cocción y, finalmente, la decoración.
Para que pueda elaborar distintos tipos de Stollen artesanos de alta calidad, ponemos a su disposición este recetario.

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/Argenters 4, Edificio 2 | Apartado de correos 251 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

Stollen de mantequilla

La forma típica ha permanecido invariable desde su origen hasta el día de hoy. Se ha conservado la elaboración generalizada y tradicional con un palo de madera redondo, que todavía se sigue empleando en muchos obradores. Utilizándolo para extender y presionar, se consigue la característica forma plegada.

La mantequilla es el ingrediente principal en muchos Stollen. Con su sabor característico y aromático, confiere un toque especial y realza el valor del Stollen.
En Alemania, de acuerdo con las directrices para elaborados de pastelería, un Butterstollen (Stollen de mantequilla) debe contener al menos un 40% de mantequilla o el equivalente de mantequilla clarificada sobre los productos de molienda de cereales.

Además de la mantequilla, las frutas deshidratadas como, por ejemplo, las pasas sultanas, **ORANGEAT** (cáscara de naranja confitada) y **ZITRONAT** (cáscara de limón confitada) son parte de un Butterstollen tradicional. El aroma inigualable y especial de esta mezcla de frutas hará que el Stollen tenga un sabor inconfundible. El Butterstollen debe contener un total de al menos un 70% de mezcla de frutas sobre los productos de molienda de cereales, un 10% de las cuales puede sustituirse por almendras. Para mejorar el sabor, las almendras se tuestan ligeramente antes de ser utilizadas.

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/Argenters 4, Edificio 2 | Apartado de correos 251 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

Stollen
con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Esponja

Harina de trigo floja	4,000 kg
Levadura	0,600 kg
Leche (templada)	2,200 kg
Total	6,800 kg

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: aprox. 28 °C.
- Dejar fermentar durante unos 30 minutos.

Masa

Harina de trigo floja	6,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Esponja	6,800 kg
Azúcar	0,500 kg
Mantequilla	2,000 kg
Mazapán en pasta	0,800 kg
CHRISTSTOLLEN	0,073 kg
ANTISCHIM	0,040 kg
Leche (aprox.)	2,000 kg
Pasas sultanas	5,000 kg
ORANGEAT	1,250 kg
ZITRONAT	1,250 kg
Granillo de almendra/Almendras laminadas	1,000 kg
Total	28,713 kg

- Macerar las pasas sultanas, ORANGEAT, ZITRONAT y las almendras con 0,200 kg de ron negro y dejar reposar unas horas.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir los frutos macerados al final del amasado y mezclar a velocidad lenta.
- Temperatura de la masa: 27 °C.
- Dividir y bolear piezas; el peso adecuado es de ¾ partes del volumen del molde o de 0,450 kg sin molde.
- Formar, extender y alisar las piezas en moldes para Stollen. Si no se disponen de moldes, formar “barrotes” cortos y marcar con un palo.
- Fermentar durante 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 190 °C, bajando a 160 °C durante 45 minutos.
- Al salir del horno, pintar los Stollen con mantequilla clarificada (previamente hervida unos minutos para eliminar el agua), rebozar con azúcar avainillado y dejar enfriar.
- Una vez fríos, espolvorear con azúcar en polvo antihumedad.

Embolsados, los Stollen pueden conservarse durante 2 – 3 meses.

Mezcla de frutas y aroma

En la miga encontramos todos los ingredientes de alta calidad y esenciales del Stollen, ya sean repartidos o mediante un relleno, que resalta notablemente al plegar o enrollar la masa y que da lugar a este elaborado de invierno.

Un día antes de preparar la masa, se dispone una mezcla de frutas con pasas sultanas, pasas o pasas de Corinto, **ORANGEAT**, **ZITRONAT** y almendras. Es importante poner en remojo estos ingredientes para que el elaborado se mantenga fresco, ya que absorben el líquido y evitan que se seque después. Para el remojo, se utiliza principalmente ron, que aporta un plus de aroma.

El correcto almacenamiento es decisivo para una mayor durabilidad manteniendo la alta calidad. En condiciones óptimas, el Stollen desarrolla su excelente sabor y todo el aroma después de 3 – 5 días. Durante este tiempo de maduración, el Stollen debe almacenarse en un lugar oscuro, bien ventilado y fresco (entre 10 y 14 °C) sin grandes cambios de temperatura.

Nuestro cuvée de malta **CRAFT-MALZ** y nuestro extracto de malta de cebada líquido **MALTA BACKEXTRAKT** pueden aportar un atractivo toque artesanal a su elaborado. No solo poner en remojo la mezcla de frutas en una bebida de malta, sino también los ingredientes perfectamente equilibrados dan al elaborado final un excelente sabor, ligeramente dulce y tostado.

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/Argenters 4, Edificio 2 | Apartado de correos 251 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

Stollen malteado

con MELLA-HT-SUPERSOFT, CRAFT-MALZ, MALTA BACKEXTRAKT y DREIDOPPEL

Receta para 39 piezas

Mezcla de frutas

Pasas sultanas	3,000 kg
Granillo de almendra tostado	1,000 kg
ORANGEAT	0,750 kg
ZITRONAT	0,750 kg
Bebida de malta	0,400 kg
Total	5,900 kg

- Mezclar los ingredientes y dejar macerar hasta el día siguiente.

Esponja

Harina de trigo	2,500 kg
Levadura	0,400 kg
Leche (caliente)	1,600 kg
Total	4,500 kg

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: aprox. 28 °C.
- Dejar fermentar durante unos 30 minutos.

Masa

Harina de trigo	2,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Esponja	4,500 kg
CRAFT-MALZ	0,500 kg
MALTA BACKEXTRAKT	0,400 kg
Mantequilla	2,500 kg
Mazapán en pasta	0,250 kg
CHRISTSTOLLEN	0,030 kg
Mezcla de frutas	5,900 kg
Total	17,580 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la mezcla de frutas) hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir suavemente la mezcla de frutas al final del amasado y mezclar a velocidad lenta.
- Temperatura de la masa: aprox. 28 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas; el peso adecuado es de ¾ partes del volumen del molde o de 0,450 kg sin molde.
- Formar, extender y alisar las piezas en moldes para Stollen. Si no se disponen de moldes, formar “barrotes” cortos y marcar con un palo.
- Fermentar durante unos minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 190 °C, bajando a 160 °C durante 45 minutos.
- Al salir del horno, pintar los Stollen con mantequilla clarificada (previamente hervida unos minutos para eliminar el agua), rebozar con azúcar avainillado y dejar enfriar.
- Una vez fríos, espolvorear con azúcar en polvo antihumedad.

Preparación de la masa

Para la masa, se amasan todos los ingredientes excepto la mezcla de frutas. Dado que en la mayoría de las recetas de Stollen la proporción del líquido añadido representa solo alrededor de un 10% del total de los ingredientes, únicamente es posible atemperar la masa a través del resto de los ingredientes.

La masa de Stollen suele amasarse 2 minutos a velocidad lenta y hasta 15 minutos a velocidad rápida, dependiendo del contenido de grasa. Gracias al amasado más prolongado en velocidad rápida, la masa queda más ligada y el alveolado, uniforme. La temperatura ideal de la masa es de unos 28 °C. Después del amasado, se añaden las frutas y se mezclan ligeramente para evitar la decoloración de la miga. Para cantidades pequeñas (hasta 30 kg), la masa debe reposar unos 30 minutos para que se desarrolle lo suficiente.

Además de las formas y los tamaños tradicionales, la masa de Stollen con queso tipo quark es ideal para elaborar nuevas, modernas y también pequeñas delicias. De acuerdo con las directrices, esta masa algo más ligera y perfectamente apta para diversas creaciones debe contener solo un 20% de mantequilla o margarina y un 40% de queso tipo quark sobre los productos de molienda de cereales. Presionando y dando forma redonda a la masa una vez boleada, se obtienen las piezas adecuadas. Haciendo mucha presión en el centro de la pieza, esta se puede rellenar, por ejemplo, con un sabroso relleno de manzana al horno y hornear.
El sabor típico de la manzana al horno junto con la masa de Stollen con queso tipo quark da como resultado una deliciosa combinación de sabores característica del invierno.

Bocaditos de Stollen con queso tipo quark y manzana

con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Receta para 180 piezas

Mezcla de frutas

Pasas sultanas	3,000 kg
ORANGEAT	0,400 kg
ZITRONAT	0,400 kg
Ron	0,100 kg
Total	3,900 kg

- Mezclar los ingredientes y dejar macerar hasta el día siguiente.

Masa

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Huevo	0,300 kg
Azúcar	0,250 kg
Queso cremoso tipo quark	2,200 kg
Mantequilla	1,200 kg
CHRISTSTOLLEN	0,030 kg
Levadura	0,400 kg
Agua (aprox.)	0,850 kg
Mezcla de frutas	3,900 kg
Total	15,130 kg

Crema pastelera

LA VÉNUS	0,500 kg
Agua	1,400 kg
Total	1,900 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea.

Relleno de manzana

FRUCHTBACK MANZANA	3,800 kg
Granillo de almendra tostado	0,375 kg
Total	4,175 kg

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la mezcla de frutas) hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir suavemente la mezcla de frutas al final del amasado y mezclar a velocidad lenta.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 2,500 kg, bolear y dejar reposar unos 15 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,083 kg) y bolear. A continuación, presionar las piezas dándoles forma redonda y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 30 – 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. Transcurridas ¾ partes de la fermentación, presionar las piezas en el centro, escudillar la crema pastelera y el relleno de manzana y seguir con la fermentación.
- Cocer a 210 °C (con poco vapor) durante unos 15 minutos.
- Al salir del horno, pintar las piezas con mantequilla clarificada (previamente hervida unos minutos para eliminar el agua), espolvorear con azúcar avainillado y dejar enfriar.
- Una vez frías, espolvorear con azúcar en polvo antihumedad.

Pintar con mantequilla y decorar

Para una calidad óptima, es esencial pintar los Stollen con mantequilla una vez horneados. De este modo, los aromas pueden madurar en la miga y distribuirse uniformemente para desarrollar así todo su sabor. Además, al pintar con mantequilla la durabilidad se prolonga considerablemente. Para ello, es adecuada sobre todo la mantequilla clarificada. La mantequilla sin clarificar o la margarina no deben utilizarse debido al contenido de agua, ya que reducen la durabilidad y el azúcar se disuelve en la superficie.

A la hora de pintar con mantequilla, los Stollen no deben superar una temperatura interna de 50 °C para que la grasa pueda penetrar en la corteza. La mantequilla clarificada disuelta también debe tener una temperatura de unos 50 °C. Por regla general, los Stollen se pintan dos veces antes de azucararlos. A continuación, se rebozan completamente con azúcar en grano. Al día siguiente, las piezas totalmente frías se espolvorean con azúcar en polvo antihumedad o azúcar glas para garantizar una superficie uniforme y atractiva durante un largo periodo de tiempo.

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/Argenters 4, Edificio 2 | Apartado de correos 251 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

Dulces de Stollen con relleno de avellana
con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA AVELLANA y DREIDOPPEL

Masa

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Azúcar	0,250 kg
Mantequilla	1,600 kg
Mazapán en pasta	0,500 kg
CHRISTSTOLLEN	0,030 kg
Levadura	0,400 kg
Leche	1,750 kg
Total	10,530 kg

Relleno de avellana

MELLA AVELLANA	4,000 kg
Huevo	0,600 kg
Migas “recortes” de bizcocho	0,600 kg
Agua*	1,800 kg
Total	7,000 kg

* La cantidad indicada de agua depende de la textura de las migas de bizcocho.

- Mezclar los ingredientes agitando enérgicamente.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 28 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 25 cm de ancho.
- Extender una capa de relleno de avellana y enrollar formando una barra.
- Cortar medallones de 0,060 kg, colocarlos en bandejas con papel de horno y fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 210 °C durante unos 15 minutos.
- Al salir del horno, pintar los dulces de Stollen con mantequilla clarificada (previamente hervida unos minutos para eliminar el agua), rebozar con azúcar avainillado y dejar enfriar.
- Una vez fríos, espolvorear con azúcar en polvo antihumedad.

Materias primas y proceso

Especias para Stollen

En Alemania, las especias para Stollen suelen estar compuestas por varios ingredientes que se combinan según la región y el gusto personal. Comúnmente, se emplean la canela, la nuez moscada, la vainilla, el cardamomo, la macis, el clavo, la pimienta, la naranja y el limón.
La proporción de la mezcla de especias para Stollen representa aprox. el 0,5% de la masa total y confiere al elaborado su propio aroma.
Nuestro aroma en polvo **CHRISTSTOLLEN** de DREIDOPPEL es una mezcla de especias para la elaboración de Stollen.

Mazapán

En Alemania, si el mazapán se menciona en la denominación del elaborado, la proporción de mazapán en pasta que se utiliza normalmente en el relleno representa, al menos, el 5% del peso del Stollen. Si se añade mazapán en pasta a la masa base, debe tenerse en cuenta el contenido de azúcar según la receta. Empleando mazapán en pasta, se intensifica el sabor típico del Stollen y se desarrolla todo su aroma. Además, la frescura mejora considerablemente.

Frutos secos

A menudo se utilizan almendras, nueces y avellanas en la elaboración del Stollen, aunque ya podemos encontrar también algunas creaciones nuevas y modernas, por ejemplo, con pistachos. Según la normativa alemana, para elaborar Stollen con frutos secos, el contenido de estos debe ser al menos de un 20% sobre los productos a base de cereales.

Esponja

La fermentación clásica del Stollen se realiza, generalmente, de forma indirecta con un tiempo de reposo relativamente corto de unos 60 minutos. La cantidad de esponja depende de la cantidad de azúcar y grasa de la receta y es de aprox. el 30 – 50% de la cantidad total de harina. La esponja con la cantidad total de levadura y un rendimiento de la masa de unos 170 se amasa bien para formar una estructura de gluten suficiente. La temperatura óptima de la esponja para el Stollen es de 25 – 28 °C.

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com