
RECEITAS STOLLEN

MELLA HT
Supersoft

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



A arte de elaborar Stollen

O doce natalício mais antigo e conhecido da Alemanha é o Stollen, também conhecido como “Christstollen”. Nascido na época do Advento, antigamente considerava-se como um alimento de jejum muito rigoroso e, por isso, os Stollenkuchen de então só continham farinha, água e fermento. Adicionando aveia e óleo de beterraba tentou-se melhorar o sabor dos elaborados de jejum especialmente pobres. Depois de o Papa Inocêncio VIII permitir o uso da manteiga na sua famosa carta de 1491, abriu-se o caminho para o Stollen atual.

Atualmente disponível numa grande variedade de sabores, formas e tamanhos, tanto tradicionais como mais modernos, o Stollen é um elaborado que, na Alemanha, não pode faltar no sortido de nenhuma padaria e pastelaria nesta época festiva. Padeiros e pasteleiros apresentam orgulhosamente as suas próprias variantes de Stollen, criadas com paixão e coração. Os consumidores valorizam a alta qualidade e o sabor especialmente aromático de um Stollen artesanal, pelo que é fácil encontrar esta delícia em qualquer lar.

Na elaboração de um Stollen, múltiplos fatores desempenham um papel importante, como as matérias-primas e as especiarias únicas, a cozedura e, finalmente, a decoração. Para que possa elaborar diferentes tipos de Stollen artesanais de alta qualidade, colocamos à sua disposição este livro de receitas.



Stollen de manteiga

A forma típica permaneceu invariável desde a sua origem até ao dia de hoje. Conservou-se a elaboração generalizada e tradicional com um pau de madeira redondo, que ainda se continua a utilizar em muitas unidades de produção. Utilizando-o para estender e pressionar, consegue-se a característica forma dobrada.

A manteiga é o ingrediente principal em muitos Stollen. Com o seu sabor característico e aromático, confere um toque especial e realça o valor do Stollen.

Na Alemanha, de acordo com as diretrizes para elaborados de pastelaria, um Butterstollen (Stollen de manteiga) deve conter pelo menos 40% de manteiga ou o equivalente de manteiga clarificada relativamente aos produtos de moagem de cereais.



Além da manteiga, as frutas desidratadas como, por exemplo, as passas sultanas, **ORANGEAT** (casca de laranja confitada) e **ZITRONAT** (casca de limão confitada) fazem parte de um Butterstollen tradicional. O aroma inigualável e especial desta mistura de frutas fará com que o Stollen tenha um sabor inconfundível. O Butterstollen deve conter um total pelo menos 70% da mistura de frutas relativamente aos produtos de moagem de cereais, 10% das quais pode substituir-se por amêndoas. Para melhorar o sabor, as amêndoas torram-se ligeiramente antes de ser utilizadas.



Stollen

com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Esponja

Farinha de trigo mole	4,000 kg
Levedura	0,600 kg
<u>Leite (morno)</u>	<u>2,200 kg</u>
Total	6,800 kg

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Temperatura da massa: aprox. 28 °C.
- Deixar fermentar durante cerca de 30 minutos.

Massa

Farinha de trigo mole	6,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Esponja	6,800 kg
Açúcar	0,500 kg
Manteiga	2,000 kg
Maçapão em pasta	0,800 kg
CHRISTSTOLLEN	0,073 kg
ANTISCHIM	0,040 kg
Leite (aprox.)	2,000 kg
Sultanas	5,000 kg
ORANGEAT	1,250 kg
ZITRONAT	1,250 kg
<u>Granulado de amêndoa/Amêndoas fatiadas</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	28,713 kg

- Macerar as sultanas, ORANGEAT, ZITRONAT e as amêndoas com 0,200 kg de rum preto e deixar repousar algumas horas.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica. Adicionar os frutos macerados no final da amassadura e misturar em velocidade lenta.
- Temperatura da massa: 27 °C.
- Dividir e bolear peças; o peso adequado é de $\frac{3}{4}$ do volume da forma ou de 0,450 kg sem forma.
- Formar, estender e alisar as peças em formas para Stollen. No caso de não haver formas, formar barras curtas e marcar com um pau de madeira.
- Fermentar durante 30 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 190 °C, baixando para 160 °C durante 45 minutos.
- Ao sair do forno, pintar os Stollen com manteiga clarificada (pré-aquecida uns minutos para eliminar a água), decorar com açúcar baunilhado e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidos, polvilhar com açúcar em pó anti-humidade.

Embalados, os Stollen podem conservar-se durante 2 – 3 meses.



Mistura de frutas e aroma

No miolo encontramos todos os ingredientes de alta qualidade e essenciais do Stollen, quer sejam distribuídos ou através de recheio, que se realça notavelmente ao dobrar ou enrolar a massa e que origina este elaborado de inverno.

Um dia antes de preparar a massa, dispõe-se uma mistura de frutas com passas sultanas, passas ou passas de Corinto, **ORANGEAT**, **ZITRONAT** e amêndoas. É importante deixar estes ingredientes de molho para que o elaborado se mantenha fresco, dado que absorvem o líquido e evitam que depois seque. Para demolhar, utiliza-se principalmente rum, que proporciona um acréscimo de aroma.

O correto armazenamento é decisivo para uma maior durabilidade mantendo a alta qualidade. Em condições ideais, o Stollen desenvolve o seu excelente sabor e todo o aroma passados 3 – 5 dias. Durante este tempo de maturação, o Stollen deve armazenar-se num lugar escuro, bem ventilado e fresco (entre 10 e 14 °C) sem grandes alterações de temperatura.

O nosso cuvée de malte **CRAFT-MALZ** e o nosso extrato de malte de cevada líquido **MALTA BACKEXTRAKT** podem proporcionar um atrativo toque artesanal ao seu elaborado. Não só colocar a mistura de frutas de molho numa bebida de malte, como também os ingredientes perfeitamente equilibrados conferem ao elaborado final um excelente sabor, ligeiramente doce e tostado.



Stollen maltado

com MELLA-HT-SUPERSOFT, CRAFT-MALZ, MALTA BACKEXTRAKT e DREIDOPPEL

Receita para 39 peças

Mistura de frutas

Sultanas	3,000 kg
Granulado de amêndoa torrado	1,000 kg
ORANGEAT	0,750 kg
ZITRONAT	0,750 kg
Bebida de malte	0,400 kg
Total	5,900 kg

- Misturar os ingredientes e deixar macerar até ao dia seguinte.

Esponja

Farinha de trigo	2,500 kg
Levedura	0,400 kg
Leite (quente)	1,600 kg
Total	4,500 kg

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Temperatura da massa: aprox. 28 °C.
- Deixar fermentar durante cerca de 30 minutos.

Massa

Farinha 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
Manteiga	2,500 kg
Maçapão em pasta	0,250 kg
CHRISTSTOLLEN	0,030 kg
Mistura de frutas	5,900 kg
Total	17,580 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto a mistura de frutas) até conseguir uma massa fina e elástica. Adicionar suavemente a mistura de frutas no final da amassadura e misturar em velocidade lenta.
- Temperatura da massa: aprox. 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 30 minutos.
- Dividir e bolear peças; o peso adequado é de $\frac{3}{4}$ do volume da forma ou de 0,450 kg sem forma.
- Formar, estender e alisar as peças em formas para Stollen. No caso de não haver formas, formar barras curtas e marcar com um pau de madeira.
- Fermentar durante alguns minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 190 °C, baixando para 160 °C durante 45 minutos.
- Ao sair do forno, pintar os Stollen com manteiga clarificada (pré-aquecida uns minutos para eliminar a água), decorar com açúcar baunilhado e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidos, polvilhar com açúcar em pó anti-humidade.



Preparação da massa

Para a massa, amassam-se todos os ingredientes exceto a mistura de frutas. Dado que na maioria das receitas de Stollen a proporção do líquido adicionado representa apenas cerca de 10% do total dos ingredientes, só é possível harmonizar a massa através dos restantes ingredientes.

A massa de Stollen costuma amassar-se durante 2 minutos em velocidade lenta e até 15 minutos em velocidade rápida, dependendo do teor de gordura. Graças à amassadura mais prolongada na velocidade rápida, a massa fica mais ligada e o alveolado, uniforme. A temperatura ideal da massa é de 28 °C. Depois da amassadura, adicionam-se as frutas e misturam-se ligeiramente para evitar a descoloração do miolo. Para quantidades pequenas (até 30 kg), a massa deve repousar 30 minutos para que se desenvolva o suficiente.

Além das formas e dos tamanhos tradicionais, a massa de Stollen com queijo tipo quark é ideal para elaborar novas, modernas e também pequenas delícias. De acordo com as diretrizes, esta massa algo mais leve e perfeitamente adequada para diversas criações deve conter apenas 20% de manteiga ou margarina e 40% de queijo tipo quark relativamente aos produtos de moagem de cereais. Pressionando e dando forma redonda à massa depois de boleada, obtêm-se as peças adequadas. Fazendo muita pressão no centro da peça, esta pode rechear-se, por exemplo, com um saboroso recheio de maçã no forno e levar ao forno.

O sabor típico da maçã no forno junto com a massa de Stollen com queijo tipo quark resulta numa deliciosa combinação de sabores característica do inverno.



Bocadinhos de Stollen com queijo tipo quark e maçã

com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM e DREIDOPPEL

Receita para 180 peças

Mistura de frutas

Sultanas	3,000 kg
ORANGEAT	0,400 kg
ZITRONAT	0,400 kg
Rum	0,100 kg
Total	3,900 kg

- Misturar os ingredientes e deixar macerar até ao dia seguinte.

Massa

Farinha de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Ovos	0,300 kg
Açúcar	0,250 kg
Queijo cremoso tipo quark	2,200 kg
Manteiga	1,200 kg
CHRISTSTOLLEN	0,030 kg
Levedura	0,400 kg
Água (aprox.)	0,850 kg
Mistura de frutas	3,900 kg
Total	15,130 kg

Creme pasteleiro

LA VÉNUM	0,500 kg
Água	1,400 kg
Total	1,900 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo.

Recheio de maçã

FRUCHTBACK MAÇÃ	3,800 kg
Granulado de amêndoa torrado	0,375 kg
Total	4,175 kg

- Misturar os ingredientes até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto a mistura de frutas) até conseguir uma massa fina e elástica. Adicionar suavemente a mistura de frutas no final da amassadura e misturar em velocidade lenta.
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 30 minutos.
- Dividir a massa em empelos de 2,500 kg, bolear e deixar repousar cerca de 15 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,083 kg) e bolear. Seguidamente, pressionar as peças dando-lhes forma redonda e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 30 – 40 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R. Decorridas $\frac{3}{4}$ partes da fermentação, pressionar as peças no centro, verter o creme de pasteleiro e o recheio de maçã e continuar com a fermentação.
- Cozer a 210 °C (com pouco vapor) durante cerca de 15 minutos.
- Ao sair do forno, pintar as peças com manteiga clarificada (pré-aquecida uns minutos para eliminar a água), decorar com açúcar baunilhado e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidas, polvilhar com açúcar em pó anti-humidade.



Pintar com manteiga e decorar

Para uma qualidade ideal, é essencial pintar os Stollen com manteiga depois de saírem do forno. Deste modo, os aromas podem amadurecer no miolo e distribuir-se uniformemente para assim desenvolver todo o seu sabor. Além disso, ao pintar com manteiga a durabilidade prolonga-se consideravelmente. Para isso, é sobretudo adequada a manteiga clarificada. A manteiga não clarificada ou a margarina não devem utilizar-se devido ao teor de água, dado que reduzem a durabilidade e o açúcar dissolve-se na superfície.

Na altura de pintar com manteiga, os Stollen não devem ter uma temperatura interna superior a 50 °C para que a gordura possa penetrar na cõdea. A manteiga clarificada dissolvida também deve ter uma temperatura de 50 °C. Regra geral, os Stollen pintam-se duas vezes antes de se açucararem. Em seguida, envolvem-se completamente com açúcar em grão. No dia seguinte, as peças totalmente frias pulverizam-se com açúcar em pó anti-humidade ou açúcar em pó para garantir uma superfície uniforme e atrativa durante um longo período de tempo.



Doces de Stollen com recheio de avelãs com MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA AVELLANA e DREIDOPPEL

Massa

Farinha de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Açúcar	0,250 kg
Manteiga	1,600 kg
Maçapão em pasta	0,500 kg
CHRISTSTOLLEN	0,030 kg
Levedura	0,400 kg
Leite	1,750 kg
Total	10,530 kg

Recheio de avelãs

MELLA AVELLANA	4,000 kg
Ovos	0,600 kg
Migalhas de pão-de-ló	0,600 kg
Água*	1,800 kg
Total	7,000 kg

* A quantidade indicada de água depende da textura das migalhas de pão-de-ló.

- Misturar os ingredientes agitando energicamente.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: aprox. 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 30 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 25 cm de largura.
- Estender uma camada de recheio de avelãs e enrolar formando uma barra.
- Cortar medalhões de 0,060 kg, colocá-los em tabuleiros com papel de forno e fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 210 °C durante cerca de 15 minutos.
- Ao sair do forno, pintar os doces de Stollen com manteiga clarificada (pré-aquecida uns minutos para eliminar a água), decorar com açúcar baunilhado e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidos, polvilhar com açúcar em pó anti-humidade.



Matérias-primas e processo

Especiarias para Stollen

Na Alemanha, as especiarias para Stollen costumam compor-se por vários ingredientes que se combinam de acordo com a região e o gosto pessoal. Usualmente, utiliza-se a canela, a noz-moscada, a baunilha, o cardamomo, o macis, o cravo, a pimenta, a laranja e o limão.

A proporção da mistura de especiarias para Stollen representa aprox. 0,5% da massa total e confere ao elaborado o seu próprio aroma.

O nosso aroma em pó **CHRISTSTOLLEN** da DREIDOPPEL é uma mistura de especiarias para a elaboração de Stollen.

Maçapão

Na Alemanha, se o maçapão se mencionar na denominação do elaborado, a proporção de maçapão em pasta que se utiliza normalmente no recheio representa, pelo menos, 5% do peso do Stollen. Se se adicionar maçapão em pasta à massa base, deve ter-se em conta o conteúdo de açúcar de acordo com a receita. Ao utilizar maçapão em pasta, intensifica-se o sabor típico do Stollen e desenvolve-se todo o seu aroma. Além disso, a frescura melhora consideravelmente.

Frutos secos

Frequentemente, utilizam-se amêndoas, nozes e avelãs na elaboração do Stollen, embora já possamos encontrar também algumas criações novas e modernas, por exemplo, com pistácios. De acordo com a legislação alemã, para elaborar Stollen com frutos secos, a percentagem destes deve ser de pelo menos 20% relativamente aos produtos à base de cereais.



Espanja

A fermentação clássica do Stollen realiza-se, geralmente, de forma indireta com um tempo de repouso relativamente curto de 60 minutos. A quantidade de esponja depende da quantidade de açúcar e gordura da receita e é de aprox. 30 – 50% da quantidade total de farinha. A esponja com a quantidade total de fermento e um rendimento da massa de 170 amassa-se bem para formar uma estrutura de glúten suficiente. A temperatura ideal da esponja para o Stollen é de 25 – 28 °C.

