

Stollen

Recette familiale de gâteau traditionnel allemand, servi au moment de Noël. Il s'agit d'un pain sucré et épicé avec des fruits secs et un cœur en pâte d'amande. Il se prépare au moins 1 semaine à l'avance pour que les arômes s'infusent, et se conserve au moins 2 semaines de plus dans un endroit frais. Il est délicieux quand il accompagne une boisson chaude (thé, café et chocolat).



Ingrédients:

Pour la pâte:

- 375 g de farine de blé T65,
- 175 g de beurre mou,
- 100 ml de lait,
- 2 œufs moyens,
- 50 g de sucre de canne blond en semoule,
- 20 g de levure fraîche ou 8 g de levure sèche,
- 2 g (1 cuillère à café) de cannelle en poudre,
- 1 g (1/2 cuillère à café) de vanille ou de fève tonka en poudre ou 10 g (1 sachet) de sucre vanillé (soustraire cette quantité des 50 g de sucre dans la pâte),
- 1 g (1/2 cuillère à café) de clou de girofle moulu,
- 1 g de sel (une grosse pincée).

Pour le marzipan (ou massepain):

- 200 g d'amandes en poudre, à broyer en pâte au mixeur ou au pilon,
- 60 g de sucre de canne blond à broyer en sucre glace (environ 45 secondes dans un mixeur hachoir),
- 15 à 20 ml (une grosse cuillère à soupe) de liquide aromatisé. Par tradition, un mélange d'eau de rose et 5 à 10 gouttes d'arôme d'amande amère, ou de l'amaretto et 5 à 10 gouttes d'huile essentielle de rose. Si l'amande est sèche, ajouter 20 ml de liquide, il n'en faut pas plus.

Si l'on ajoute trop de fruits, il sera difficile de donner au stollen sa forme traditionnelle. Il faudra se contenter d'une simple forme de pain.

En option: ajouter jusqu'à 50 g de graines ou jusqu'à 100 g de noix, amandes entières, noisettes.

Marzipan:

Verser l'amande broyée en pâte et le sucre glace dans un grand saladier et mélanger uniformément à la spatule. Puis verser les liquides aromatiques et mélanger au fouet environ 1 minute, le temps que le sucre glace se mouille de manière égale. Avec la main, presser la pâte pour la densifier et former un boudin de 30 cm de long. Envelopper d'un film plastique et laisser reposer au frais au moins une journée.

Préparation des fruits secs:

Verser les raisins secs dans un bol avec du rhum et laisser imbiber pendant la nuit.

Tremper les autres fruits secs pendant 30 minutes dans de l'eau tiède pour les rendre moelleux.

Pâte levée:

Dans un grand bol, pétrir avec un malaxeur au crochet. Verser la farine, le sucre, le sel et les épices, mélanger 30 secondes. Ajouter le beurre mou, les œufs et la levure fraîche émiettée, puis verser le lait tout en mélangeant. Pétrir à vitesse basse/moyenne pendant 8 à 10 minutes (selon la machine et le crochet). Dès que la pâte a une texture homogène, ferme mais souple et lisse, se détache du bord de la cuve sans s'arracher, arrêter le pétrissage. Couvrir le bol d'un couvercle ou d'un film plastique et laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant une heure. La pâte doit se détendre mais pas gonfler.

Pour l'arôme:

- 120 g de raisins secs blancs et noirs,
- 80 ml de rhum brun,
- 50 g de zestes d'orange confits,
- 50 g de zestes de citron confits,
- 50 g d'abricots secs (à tremper 30 minutes dans de l'eau tiède),
- 80 g de figues sèches (à tremper 30 minutes dans de l'eau tiède),
- 100 g d'amande en poudre.

Pendant ce temps, couper en dés les zestes d'orange confits, zestes de citron confits, abricots et figues humidifiés, les déposer dans un saladier avec les raisins secs imbibés de rhum et l'amande en poudre puis mélanger pour bien séparer chaque fruit.

À l'issue du temps de repos de la pâte, fariner le plan de travail et étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie en un rectangle de 40 × 30 cm, puis répartir les fruits sur toute la surface de pâte. Enrouler la pâte sur elle-même, malaxer un peu pour tout incorporer et former une boule. Lui donner une forme rectangulaire d'environ 20 × 10 cm. Placer la pâte dans une boîte fermée d'un couvercle ou couvert d'un film plastique et laisser reposer au réfrigérateur toute la nuit.

Le lendemain, former un stollen avec la pâte. Abaisser la pâte en un rectangle d'environ 30 × 25 cm. Enrouler la pâte du côté le plus long (Figure 1), ce qui donne un pâton de 30 × 12 cm.

Avec le rouleau à pâtisserie, former un creux dans le sens de la longueur (Figure 2). Placer le marzipan dans le creux de pâte (Figure 3). Plier le côté droit et recouvrir le côté gauche au $\frac{2}{3}$. Former la partie centrale avec vos mains dans le sens de la longueur pour modeler un renflement et un sillon comme un coquillage (Figure 4). Si la pâte est trop difficile à façonner d'après la figure 4, lui donner une simple forme de pain sera suffisant.

Couvrir la plaque à pâtisserie de papier cuisson et y poser le stollen. Le laisser gonfler dans un endroit chaud (environ 24°) jusqu'à ce que son volume soit visiblement plus grand (pendant 1 à 2 heures).

Cuisson:

Préchauffer le four bien chaud à convection à 250° ou à chaleur tournante à 230° pendant au moins 10 minutes.

Placer la plaque à pâtisserie au tiers inférieur du four.

Fermer la porte du four et réduire la température.

Cuisson au four à convection: 160° ou à chaleur tournante à 140°.

Temps de cuisson: environ 50 minutes selon l'épaisseur du gâteau.

Une fois bien refroidie, envelopper le stollen dans un film alimentaire ou une feuille d'aluminium et laisser maturer au moins une semaine dans un endroit frais (par exemple une cave entre 10 à 15°). Cette étape est importante pour développer les saveurs. Il se conserve facilement 2 semaines de plus (soit un total de 3 semaines) dans les mêmes conditions en évitant qu'il se dessèche.

Décoration optionnelle:

Pour faire une décoration du stollen comme recouvert de neige (cela apporte du sucre sans être très utile): Faire fondre 35 g de beurre. Brosser le stollen avec le beurre immédiatement après la cuisson et le laisser refroidir. Attendre que le gâteau refroidisse totalement. Puis, au travers d'un tamis, saupoudrer le stollen avec un mélange de $\frac{3}{4}$ de sucre glace (9 g) et $\frac{1}{4}$ d'amidon de maïs (maïzena) ou de fécule de pomme de terre (3 g). Le beurre fondu permet au sucre glace d'accrocher. S'il y a trop de beurre, le sucre va s'humidifier et devenir gras.

