



# Christollen Chocolat

Recette imaginée par Nicolas Boussin et Maxime Guérin





# Christollen Chocolat

Recette originale de Nicolas Boussin & Maxime Guérin

« Nous avons « chocolaté » la recette traditionnelle en gardant le montage et le façonnage classique. »

Pour 4 christollens chocolat

## FRUITS MACÉRÉS CHRISTOLLEN CHOCOLAT

65 g de cubes d'oranges confites  
65 g de cubes de citrons confits  
65 g de raisins de Corinthe  
65 g de raisins golden  
120 g de noisettes brutes  
110 g de rhum brun

Torréfier les noisettes brutes au four ventilé à 150°C pendant 15 minutes environ. Réhydrater les raisins dans de l'eau chaude pendant 10 minutes. Égoutter et mélanger avec les fruits confits, les noisettes brutes torréfiées concassées et le rhum brun. Laisser macérer 4 heures (optimum une nuit) et égoutter au moins 2 heures avant utilisation.

## INSERT CHRISTOLLEN CHOCOLAT

180 g de pâte d'amande 50%  
18 g de cacao pâte  
18 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel**<sup>®</sup>  
65 g d'abricots secs  
65 g de cubes d'oranges confites

Couper les abricots secs en cubes de 5 mm. Faire fondre le cacao pâte et mélanger avec le cream cheese. Incorporer la pâte d'amande, finir en ajoutant les cubes d'oranges confites et les cubes d'abricots secs. Détailler à 80 g et façonner des boudins de 20 cm.

## SIROP D'IMBIBAGE CHRISTOLLEN CHOCOLAT

100 g d'eau  
100 g de sucre  
½ gousse de vanille  
60 g de rhum brun

Faire bouillir l'eau, le sucre et la gousse de vanille. Ajouter le rhum brun et réserver.

## POOLISH

170 g de farine T55 (environ 11% de protéines)  
40 g de levure  
85 g de lait entier  
35 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel**<sup>®</sup>  
25 g de poudre de lait écrémé

Chauffer le lait et la crème à 25°C et diluer la levure. Verser sur la poudre de lait et la farine, puis pétrir au crochet pour obtenir une pâte lisse et homogène. Faire pousser 20 minutes à 28°C.

## PÂTE À CHRISTOLLEN CHOCOLAT

420 g de farine T55 (environ 11% de protéines)  
45 g de cacao poudre  
8 g de sel  
55 g de miel  
1 g de poudre de cannelle  
0.5 g de poudre de cardamome verte  
1 g de poudre de vanille  
2 g de zeste de citron  
340 g de **Beurre doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**  
115 g d'œufs  
350 g de poolish

Sabler la farine, la poudre de cacao, le miel, le sel, les épices et les zestes de citron avec le beurre en morceaux. Ajouter les œufs et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajouter la poolish puis pétrir au crochet pendant 10 minutes en 2ème vitesse. Incorporer le mélange de fruits macérés égouttés. Laisser pointer 30 minutes, rabattre et réserver au réfrigérateur une nuit.

## ENROBAGE CHRSTOLLEN CHOCOLAT

170 g de chocolat noir  
30 g de **Beurre doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**

## FINITION CHRISTOLLEN CHOCOLAT

80 g de pépites de chocolat  
QS de sucre glace  
QS de poudre de cacao  
QS de vanille poudre

## FAÇONNAGE ET CUISSON

Détailler en pâtons de 450 g puis étaler en rectangle de 15 x 23 cm. Marquer d'un coup de rouleau, déposer l'insert dans le creux et parsemer de 20 g de pépites de chocolat. Replier la pâte sur l'insert, souder les extrémités, façonner les christollens et remettre au réfrigérateur.

Faire pousser 2h à 26°C. Cuire au four ventilé à 160°C pendant 40 minutes environ. Imbiber avec le sirop à la sortie du four à l'aide d'un pinceau et laisser refroidir. Badigeonner d'enrobage chocolat et laisser cristalliser. Rouler dans le sucre vanillé puis saupoudrer de sucre glace et de poudre de cacao.



Existe aussi aux formats motte 5kg (Lescure & Surgères) et cubes 10kg/ 25kg (Surgères)



## CONSEIL

Attention à bien façonner le Stollen pour qu'il ne se déforme pas à la cuisson.



@lescure\_fr



@Lescurefrance

La maison de l'Excellence<sup>®</sup>



SAVENCIA  
FROMAGE & DAIRY