



Christollen

Recette imaginée par Maxime Guérin





Christollen

Recette originale Maxime Guérin

“ Une recette traditionnelle de l'Est de la France qui symbolisent l'arrivée de Noël.
Cette recette est restée dans la tradition et est très rationnelle pour la production. ”

Pour 4 christollens

FRUITS MACÉRÉS CHRISTOLLEN

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 d'amandes brutes
110 g de rhum brun

Torréfier les amandes 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 amandes brutes torréfiées concassées et le rhum brun. Laisser macérer 4 heures (optimum une nuit) et égoutter au moins 2 heures avant utilisation.

INSERT CHRISTOLLEN

200 g de pâte d'amande 50%
150 g de pâte d'orange confite

Mélanger à la feuille. Détailler à 80 g et façonner puis former des boudins de 20 cm.

SIROP D'IMBIBAGE CHRISTOLLEN

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®**
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

480 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
8 g de sel
90 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
350 g de **Beurre doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**
80 g d'œufs
350 g de poolish

Sabler la farine, 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.

Égoutter puis incorporer le mélange de fruits macérés égouttés. Laisser pointer 30 minutes, rabattre et réserver au réfrigérateur une nuit.

FINITION CHRISTOLLEN

QS de **Beurre doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**
QS de sucre glace
QS de poudre de vanille
QS de sucre

FAÇONNAGE ET CUISSON

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

Faire pousser 2 heures 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 puis badigeonner de beurre fondu. Laisser refroidir et rouler dans le sucre vanillé et saupoudrer de sucre glace.



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®

