

Moule et boîte-cadeau

Christstollen

Mise en place et préparation: env. 35 min

Levage: env. 3 h

Cuisson au four: env. 30 min

Pour 2 pièces

100 g de raisins sultanes blonds
25 g de citronat, haché finement
2 c. s. de rhum

220 g de farine
¼ de cube de levure (env. 10 g),
 émietée

1 c. s. de sucre

1½ c. s. de lait

50 g de sucre

½ sachet de sucre vanillé

½ c. c. de sel

¼ de c. c. de cardamome
 en poudre

1 p. de c. de noix de muscade

un peu de poivre

60 g de beurre, en morceaux, mou

1 dl de lait

50 g de bâtonnets d'amandes,
 hachés

20 g de beurre, fondu
sucre glace pour le décor

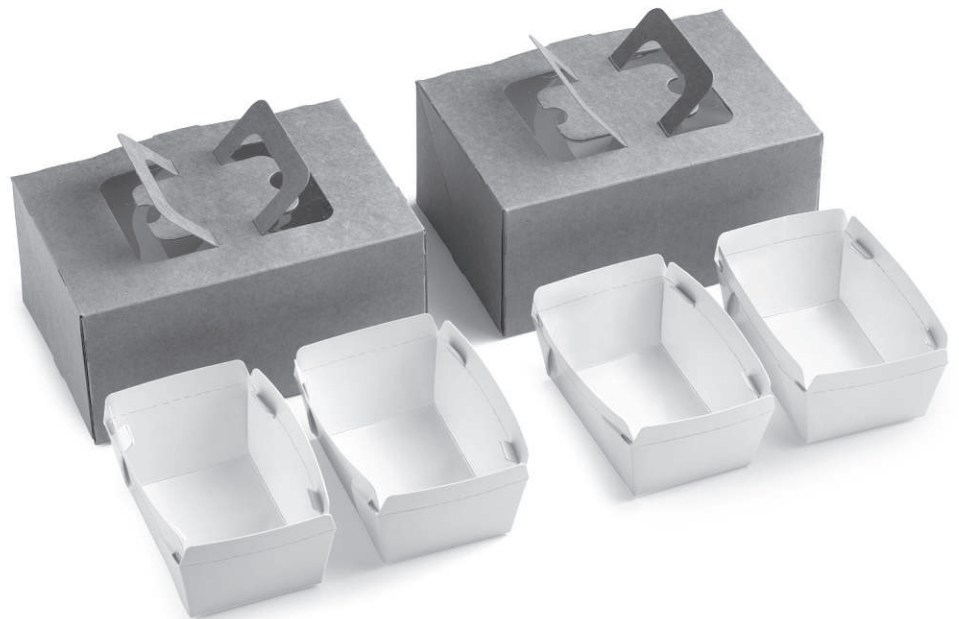
1. Mélanger dans un grand bol raisins sultanes, citronat et rhum, réserver à couvert.

2. Pour le levain, mettre la farine dans un grand bol, faire la fontaine. Délayer dans le puits levure, sucre et lait, saupoudrer d'un peu de farine. Laisser reposer jusqu'à ce que la bouillie mousse (env. 30 min).

3. Ajouter le sucre et tous les ingrédients, lait compris, pétrir en une pâte molle et lisse. Laisser doubler de volume env. 2 h à couvert à température ambiante. Incorporer les raisins sultanes réservés et les amandes.

4. Couper la pâte en deux, abaisser la première portion sur un peu de farine en un ovale d'env. 1 cm d'épaisseur. Rabattre la pâte aux ⅔ dans la largeur. Déposer le stollen dans le moule. Procéder de même avec la deuxième portion. Laisser lever les stollen encore env. 30 min à couvert. Badigeonner les stollen d'un peu de beurre.

5. Cuisson: env. 15 min au milieu du four préchauffé à 180°C. Retirer les stollen,



badigeonner d'un peu de beurre, poursuivre la cuisson env. 15 minutes. Retirer, badigeonner encore chaud du reste du beurre, laisser refroidir sur une grille. Saupoudrer les stollen d'une épaisse couche de sucre glace.

Conservation: env. 3 semaines au réfrigérateur, enveloppés dans une feuille alu, ou env. 2 mois au congélateur.

100 g: 543 kcal, lip 26 g, glu 60 g, pro 15 g

Tresse de fête

Mise en place et préparation: env. 25 min

Levage: env. 2½ h

Cuisson au four: env. 35 min

Pour 2 pièces

250 g de farine à tresse ou farine
 blanche

¼ de c. c. de sel

½ c. c. de sucre

¼ de cube de levure (env. 10 g),
 émietée

30 g de beurre, en morceaux, mou

1½ dl de lait, tiède

1 jaune d'œuf

1 c. s. de lait

1. Mélanger dans un grand bol farine, sel, sucre et levure. Ajouter le beurre et le lait, mélanger, pétrir en une pâte molle et lisse.

Laisser doubler de volume env. 2 h à couvert à température ambiante.

2. Couper la pâte en quatre, former des rouleaux d'env. 50 cm de long aux extrémités plus fines. Tresser les rouleaux deux par deux, déposer dans les moules, laisser lever encore env. 30 minutes. Mélanger le jaune d'œuf et le lait, en badigeonner les tresses.

3. Cuisson: env. 35 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200°C. Retirer, laisser refroidir sur une grille.

Suggestion: la tresse est bien meilleure toute fraîche.

100 g: 282 kcal, lip 9 g, glu 40 g, pro 9 g

Mode d'emploi

Assembler le moule et la boîte-cadeau en pliant le long des lignes perforées. Presser les coins du moule vers l'extérieur.

Le moule ne doit pas être graissé!

Moule et boîte-cadeau (en duo, n° d'art. 25336). Coloris: marron/blanc. Matériau: carton siliconé résistant à la cuisson au four. Thermorésistance: 0 à 220°C. Dimensions moule (L × l × H): 11 × 7 × 4,5 cm. Dimensions boîte-cadeau (L × l × H): 19,5 × 13,5 × 9 cm.