



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

STOLLEN AUX FRUITS SECS DRIED FRUIT STOLLEN



LA CHEF
THE CHEF

Création originale de/Original creation by
Adeline Vancaster,
Pâtisserie Ducobu,
Waterloo, Belgique / Belgium

Recette pour 5 pièces

1. LE SIROP COINTREAU®

50 g de Cointreau® 60% vol.
165 g de sucre cristallisé
135 g d'eau

2. LE LEVAIN

240 g de farine T45
60 g de levure fraîche
120 g d'eau
35 g d'œufs entiers

Pétrir tous les ingrédients. Laisser pousser la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume.

3. LA PÂTE À STOLLEN

460 g de farine T45
70 g de sucre cristallisé
3 g de sel
290 g d'eau
1 g d'extrait de vanille
450 g de levain
196 g de beurre brioche
150 g de noix de pécan
250 g de noisettes
250 g de gianduja lacté
1 zeste d'orange
500 g de pâte d'amande

Pétrir la farine, le sucre, le sel, l'eau, la vanille et le levain jusqu'à former une pâte (15 minutes). Ajouter le beurre froid, bien mélanger. Terminer par les fruits secs. Façonner des pains de 400 g et mettre un boudin de 100 g de massepain au centre. Laisser pousser. Cuire à 180°C pendant 35 à 40 minutes. A la sortie du four, imbiber avec le sirop au Cointreau®. Laisser refroidir avant de tremper dans un beurre à 50°C et rouler dans du sucre semoule.

Recipe for 5 pieces

1. COINTREAU® SYRUP

50 g Cointreau® 60%
165 g granulated sugar
135 g water

2. SOURDOUGH

240 g flour T45
60 g fresh yeast
120 g water
35 g whole eggs

Knead all the ingredients together. Let dough rise until doubled in size.

3. STOLLEN DOUGH

460 g flour T45
70 g granulated sugar
3 g salt
290 g water
1 g vanilla extract
450 g sourdough
196 g brioche butter
150 g pecans
250 g hazelnuts
250 g milk gianduja
1 orange zest
500 g almond paste

Knead flour, sugar, salt, water, vanilla and sourdough until dough forms (15 minutes). Add cold butter and mix well. Finish with dried fruits. Shape into 400g breads and place a 100g almond paste insert (in shape of sausage) in the center. Leave to rise. Bake at 180°C for 35 to 40 minutes. Remove from oven and soak in Cointreau® syrup. Leave to cool before dipping in 50°C butter and rolling in caster sugar.