



# ШТОЛЕН НІМЕЦЬКИЙ КЕКС

## ІНГРЕДІЄНТИ НА ТІСТО НА 4 ШТ:

1. Борошно пшеничне - 600 г
2. Цукор 1 – 70 г
3. Жовтки – 120 г
4. Молоко 2,5% - 250 г
5. Дріжджі мокри - 25 г
6. Масло вершкове 82% - 150 г
7. Цукор 2 – 70 г
8. Цедра лимона 1 шт
9. Цедра апельсин 1 шт
10. Цукати та сухофрукти: цукати апельсина, лимону, курага, інжир, фундук, мигдаль, фісташка, родзинки білі та чорні – загальна вага 500 г
11. Ром (коньяк, лемончелло чи амаретто) – 100 г

для пропитки штолена:

1. Масло вершкове 82% розтоплене - 100 г
2. Ром (коньяк, лемончелло чи амаретто) - 50 г

## ІНВЕНТАР ТА ТЕХНІКА:

1. миски
2. вінчик
3. пергамент
4. ваги
5. духовка, деко
6. пензлик кондитерський
7. сито

## ЕТАПИ ПРИГОТУВАННЯ:

1. Підготовка цукатів: мікс цукатів попередньо промити та підсушити на рушнику. Залити ромом чи іншим алкоголем. Важливо, щоб алкоголь був міцний та ароматний. Мікс сухофруктів може бути різноманітний та залежить від ваших вподобань. Коли залили сухофрукти та горіхи алкоголем, залишіть їх на добу. Це потрібно для насичення сухофруктів ароматом.
2. Підготовка опари, перший етап приготування штолену:  
Борошно – 300 г (половину), дріжджі, цукор 1, холодне молоко, цедру відважити у велику миску. Замішати все вручну чи в кухонній машині (насадка гак) до однорідної маси. Поставити для бродіння в кімнатній температурі на 30-45 хв.
3. Другий етап приготування: м'яке масло, жовтки, цукор 2 перемішати до однорідної маси. Додати до нашої опари, замішувати тісто. Додати борошно і замесити тісто. Замотати в харчову плівку та залишити в кімнатній температурі.
4. Третій етап приготування: тісто поділити на 4 частини = 300-320 грам  
Кожен шматок тіста розімнути у невеликий прямокутник. До кожної частини додати по 125 грам цукатів. Викласти марципан на одну сторону тіста та накрити іншою. Викласти тісто на протвень (деко) застеленим пергаментом. Дати постояти тісту (накиснути) 30-40 хв.
5. Випікати штолени при 170-180 градусах, 30-45 хв. Готовність перевірити шпажкою. Вона повинна бути сухою.
6. Коли штолени спечуться, їх помазати зі всіх сторін маслом з алкоголем. Посипати добре пудрою зі всіх сторін.

# ШТОЛЕН НІМЕЦЬКИЙ КЕКС

## ІНГРЕДІЄНТИ НА МАРЦИПАН:

1. Мигдальне борошно - 220 г
2. Білок - 50 г
3. Цукрова пудра - 150 г
4. Амаретто - 30 г

## ІНВЕНТАР ТА ТЕХНІКА:

1. ваги
2. блендер з чашою для подрібнення
3. харчова плівка

## ЕТАПИ ПРИГОТУВАННЯ:

Мигдальне борошно, білок, цукрова пудра, амаретто відважити в чашу блендеру. Перебити все добре до пасти.

Якщо паста буде сухою. Додати трішки більше білка ніж по рецептурі. Це залежить від жирності мигдального борошна.

Поділити тісто на 4. Та викласти пасту ковбаскою на харчову плівку та поставити у холодильник.

## ТЕОРІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ТА ІНВЕНТАРІЮ:

Рекомендуємо таке борошно:



Амаретто - лікер:



## ТЕОРІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ТА ІНВЕНТАРЮ:

Мигдальне борошно:



Дріжджі мокрі:



Штолен після обсипання пудрою потрібно зберігати в прохолодному місці.  
Потрібно запакувати в бокс чи в пергамент. Зберігання - до 3-4 місяців.