

Gemeinsam-
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

BEST OF
STOLLEN
des Jahres



BEST OF STOLLEN DES JAHRES



Profis unter sich: Der kreative Expertenrat

Neue Ideen entwickeln, backen, verkosten, bewerten: Wenn sich der **Expertenrat für Feine Backwaren, Brot & Brötchen** bei CSM Ingredients in Bingen trifft, um kreative Rezeptideen zu entwickeln, dürfte eines klar sein – dass **einzigartige, genussvolle Gebäck-Highlights** das Ergebnis sind.

Der Expertenrat trifft sich einmal jährlich und setzt sich aus **Zacharias-Preisträgern** und **Ehren-Zacharias-Preisträgern** zusammen. Im Fokus steht jedes Jahr eine andere Gebäckkategorie, bei der final die besten Kreationen gekürt werden – z. B. die besten „Unser Stollen des Jahres“!

Köstlich, kreativ, preisverdächtig!



EXPERTENRAT

*für Feine Backwaren,
Brot & Brötchen*





Vorhang auf – für unsere Stollen der letzten Jahre!

Hildegard von Bingen:

Wiederentdeckte Urgetreide wie Emmer und Einkorn sowie Dinkel bilden die Grundlage der Gebäcke und verleihen ihnen so einen ursprünglichen Charakter.

Mozart Stollen:

Vereint Marzipan, Pralinen- und Nussfüllung zu einer exquisiten Genuss-Symphonie, die ihren kleinen, von Schokolade umhüllten Vorbildern in nichts nachsteht.

Erdnuss Salty Caramel:

Kombiniert in Perfektion süße mit salzigen Noten. Geröstete Erdnüsse sorgen für den gewissen Biss und runden das besondere Geschmackserlebnis ab.

Café au lait:

Der neue Liebling jeder Kaffeerunde: Leckerer Mürbeteig trifft auf unverwechselbare Milch-Kaffeelikör-Füllung. Das unverwechselbare Stollen-Highlight, das begeistert.

Black Cherry Lady:

Der Hit unter den Stollenvarianten: Die Kombination aus Kirschen, Kirschwasser, Schokomasse und leichter Marzipannote vereinen sich geschmacklich zu einer Gaumenfreude, die seinesgleichen sucht.

Zacharias:

Überzeugt mit einer fein abgestimmten Komposition aus feinmalzigem Schwarzbier, saftigen Sultaninen, edlen Mandeln, zartem Marzipan und einem weichen, gehaltvollen Whiskey.

STOLLEN REZEPTE



Rezept-Nr. 07120

Mozart Stollen

STÜCKZAHL: 30



Backzeit
ca. 50 Min.

ZUTATEN

GEWICHT HERSTELLUNG

Ansatz:

Weizenmehl Type 550	2.500 g
Hefe	400 g
Wasser	1.800 g

Teig:

Weizenmehl Type 550	2.500 g
Meister Goldback Hefe	2.000 g
Baktivat Direkt	1.000 g
Delipan	100 g
Marzipanrohmasse	250 g
Speisesalz	75 g
Zitronenschalenpaste	30 g

Pralinen-Füllung:

Meister Mandelmasse	5.000 g
Mandelgrieß	500 g
Weizenmehl Type 550	1.000 g
Vollei	550 g
Aromapaste Pistazie	350 g
Pistazien, gehackt	100 g
Meister Goldcreme	550 g

Nuss-Füllung:

Meister eisella Haselnuss	1.000 g
Meister Nusetta	800 g
Wasser	300 g
Vollei	300 g

Meister Goldbiskin Next

1.000 g

Ansatz:

Aus den aufgeführten Zutaten einen Ansatz herstellen.

Ruhezeit: 30–40 Min.

Teig:

Die Zutaten für den Teig zu einem Mürbeteig kneten.

Anschließend mit dem Ansatz im langsamen Gang zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: je nach Teiggröße 30–60 Min.

Pralinen-Füllung:

Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen glatt, aber nicht schaumig rühren.

Nuss-Füllung:

Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen glatt, aber nicht schaumig rühren.

Den Teig zu Stücken á 350 g abwiegen. Jedes Stück auf 21 × 30 cm ausrollen, mit 265 g Pralinen-Füllung bestreichen, 4 Streifen Nuss-Füllung (ca. 80 g) aufspritzen, zu einer Rolle aufrollen, in den **Stollen-Formenverband „500 – 650 g“** eindrücken und tief stippen. Die Stollen in den Formen kurz angaren lassen, den Deckel auflegen und abbacken.

Kerntemperatur: 96 °C

Die Stollen noch warm (ca. 40–50 °C) mit **Meister Goldbiskin Next** bestreichen und wie gewünscht, am besten am nächsten Tag, veredeln.

Gesamt

22.105 g

Backtemperatur

190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)



Rezept-Nr. 05066

Zacharias

STÜCKZAHL: 30



Backzeit
ca. 80 Min.

ZUTATEN

GEWICHT HERSTELLUNG

Ansatz:

Weizenmehl Type 550	2.500 g
Hefe	400 g
Schwarzbier	1.800 g

Teig:

Weizenmehl Type 550	2.500 g
Meister Goldback Hefe	2.000 g
Baktivat Direkt	1.000 g
Marzipanrohmasse	250 g
Speisesalz	75 g
Zitronenschalenpaste	30 g

Früchtemischung:

Rosinen	5.500 g
Whisky	500 g
Mandeln, gehackt, geröstet	750 g
Kuvertüre	750 g

Whisky-Läuterzucker:

Läuterzucker	1.000 g
Whisky	200 g

Meister Goldbiskin Next

Brauner Zucker	1.500 g
----------------	---------

Ansatz:

Aus den Zutaten einen gut ausgekneteten Ansatz herstellen.

Ruhezeit: 30–40 Min.

Teig:

Die Zutaten für den Teig zu einem Mürbeteig kneten. Anschließend mit dem Ansatz im langsamen Gang zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: je nach Teiggröße 30–60 Min.

Früchtemischung:

Nach der Teigruhe die am Vortag gereinigten und mit Whisky getränkten Rosinen, die gerösteten, gehackten und gebrühten Mandeln und die gehackte Kuvertüre vorsichtig unter den Teig arbeiten.

Teigruhe: je nach Teiggröße 10–20 Min.

Den Teig in Stücke á 600 g abwägen und rund wirken. Den „**Kleiner Backrahmen ,mit' Inneneinteilung''**“) mit 15er Einteilung fetten. 12 Teigstücke einlegen, dabei die inneren 3 Einteilungen frei lassen, damit die Stollen durchbacken. Den Teig etwas andrücken, die Stollen kurz angaren lassen und abbacken.

Kerntemperatur: 94 °C

Die Stollen aus der Form nehmen und mit Whisky-Läuterzucker tränken.

Anschließend noch warm (40–50 °C) mit aufgelöstem **Meister Goldbiskin Next** bestreichen und mit braunem Zucker bestreuen.

Gesamt	21.355 g	Backtemperatur	190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)
--------	----------	----------------	---

SERVICE-CLUB:

*) Kleiner Backrahmen „mit“ Inneneinteilung
Art.Nr.: 05816, VE: 1 Stück

Bequem und einfach zu bestellen unter:
Tel.: 0421–3502-860, Fax: 0421–3502-611

STOLLEN REZEPTE



Rezept-Nr. 07113

Erdnuss-Salty-Caramel-Stollen

STÜCKZAHL: 24



Backzeit
ca. 50 Min.

ZUTATEN

GEWICHT HERSTELLUNG

Ansatz:

Weizenmehl Type 550	2.500 g
Hefe	400 g
Wasser	1.800 g

Teig:

Weizenmehl Type 550	2.500 g
Meister Goldback Hefe	2.000 g
Baktivat Direkt	1.000 g
Delipan	100 g
Marzipanrohmasse	250 g
Speisesalz	75 g
Zitronenschalenpaste	30 g

Vollmilch (3,5%)	650 g
Speisesalz	50 g
Erdnüsse, geröstet	2.500 g

Toffeestücke, backstabil	2.200 g
--------------------------	---------

Meister Goldbiskin Next	750 g
--------------------------------	--------------

Dekor:

Meister Haselnuss-Glasur	1.200 g
Vollmilch-Kuvertüre	1.200 g
Toffeestücke, backstabil	200 g
Fleur de Sel	15 g

Erdnüsse, geröstet	100 g
--------------------	-------

Gesamt	19.520 g
--------	----------

Ansatz:

Aus den Zutaten einen Ansatz herstellen.

Ruhezeit: 30–40 Min.

Teig:

Die Zutaten für den Teig zu einem Mürbeteig kneten.

Anschließend mit dem Ansatz im langsamen Gang zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: je nach Teiggröße 30–60 Min.

Die Vollmilch zusammen mit dem Speisesalz auf ca. 40 °C temperieren, über die noch heißen gerösteten Erdnüsse gießen und über Nacht ziehen lassen.

Die Toffeestücke zusammen mit den Erdnüssen unter den Teig laufen lassen.

Den Teig zu Stücken à 650 g abwägen, rund- und anschließend langwirken und in den **Stollen-Formenverband „500 – 650 g“** eindrücken. Die Stollen kurz (ca. 20 Min.) angaren lassen, die Stollenformen mit den passenden Deckeln abdecken und abbacken.

Kerntemperatur: 92 °C

Die Stollen noch warm (40–50 °C) mit **Meister Goldbiskin Next** bestreichen.

Dekor:

Meister Haselnuss Glasur und Vollmilch-Kuvertüre auflösen. Die Toffeestücke etwas zerkleinern, mit dem Fleur de Sel mischen und unter die aufgelöste Glasur rühren.

Nach dem Abkühlen, am besten am nächsten Tag, die Stollen mit der Glasur überziehen und mit gehackten, gerösteten Erdnüssen dekorieren.

Backtemperatur 190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)



Rezept-Nr. 05265

Hildegard von Bingen Stollen

STÜCKZAHL: 27



Backzeit
ca. 50 Min.

ZUTATEN

GEWICHT

HERSTELLUNG

Ansatz:

Dinkelmehl Type 630	2.000 g
Hefe	400 g
Wasser	1.200 g

Ansatz:

Aus den aufgeführten Zutaten einen Ansatz herstellen.

Knetzeit: im Spiralknetzer, ca. 2 Min. mischen, ca. 6 Min. kneten

Teigtemperatur: ca. 27°C

Teigruhe: ca. 30 Min.

Teig:

Der UrSpitz

Dinkelmehl Type 630 **1.500 g**

Backtivat Butter GU /GV **1.000 g**

Butter **2.000 g**

Delipan **50 g**

Vollei 400 g

Marzipanrohmasse 250 g

Brauner Zucker 150 g

Backhonig 150 g

Speisesalz 50 g

Teig:

Die Zutaten für den Teig zu einem Mürbeteig kneten. Anschließend mit dem reifen Ansatz im langsamen Gang ca. 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teigtemperatur: ca. 27°C

Teigruhe: je nach Teiggröße 30–60 Min.

Früchtemischung:

Walnusskerne, geröstet 1.000 g

Haselnusskerne, gehackt, geröstet 1.000 g

Wasser, kochend 300 g

Früchtemischung:

Den Walnusskernbruch und die Haselnüsse mit 600 g kochendem Wasser übergießen und ca. 30 Min. ziehen lassen.

Apfelstücke, kandiert 2.000 g

Aprikosen, getrocknet, gehackt 2.000 g

Obstbrand 400 g

Die kandierten Apfelstücke und die getrockneten Aprikosen grob hacken, mit dem Apfelbrand und den Nüssen mischen und über Nacht ziehen lassen.

Nach der Teigruhe die Früchtemischung vorsichtig unterarbeiten. Den Teig zu Stücken à 650 g abwägen, rund wirken und etwas länglich rollen.

Variante I:

Die Teigstücke in den **Stollen-Formenverband „500 – 650g“** eindrücken und kurz angaren lassen. Die Stollenformen mit den passenden Deckeln abdecken und abbacken.

Variante II:

Mit einem Rollholz die Teigstücke in der Mitte etwas flach rollen, überklappen und andrücken. In gefettete Quarkstollenringe, oder auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche legen und bei halber Gare mit fallender Hitze (180°C – 170°C) abbacken.

Kerntemperatur: 92°C

Butterfett 750 g

Zimtzucker 600 g

Noch warm (40–50°C) mit aufgelöstem Butterfett bestreichen und mit Zimtzucker einstreuen.

Gesamt 18.700 g

Backtemperatur

180°C (60°C unter der Temp. für Brötchen)



Rezept-Nr. 07360

Café au lait

STÜCKZAHL: 26



Backzeit
ca. 65 Min.

ZUTATEN

GEWICHT HERSTELLUNG

Ansatz:

Weizenmehl Type 550	2.500 g
Hefe	250 g
Vollmilch (3,5%)	2.000 g

Teig:

Weizenmehl Type 550	2.500 g
Meister Goldback Hefe	2.000 g
Baktivat Direkt	1.000 g
Vollei	250 g
Speisesalz	75 g
Kardamom	10 g

Milch-Kaffeelikör-Füllung:

Meister Kremipan	5.300 g
Vollmilch (3,5%)	1.060 g
Vollei	1.060 g
Instant-Kaffeepulver	170 g
Kaffeelikör	220 g

Kaffeelikör-Tränke:

Läuterzucker	650 g
Kaffeelikör	130 g

Meister Goldbiskin Next

900 g

Ansatz:

Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Teigruhe: ca. 30–40 Min.

Teig:

Die Zutaten für den Teig zu einem Mürbeteig kneten.

Den reifen Ansatz mit dem Mürbeteig im langsamen Gang zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teigtemperatur: ca. 27 °C.

Teigruhe: ca. 15 Min.

Milch-Kaffeelikör-Füllung:

Meister Kremipan mit den anderen Zutaten verrühren und ca. 15 Min. quellen lassen.

Den Teig zu Stücken á 400 g abwiegen. Jedes Stück auf 30 × 30 cm ausrollen, mit 300 g Milch-Kaffeelikör-Füllung bestreichen, zu einer Rolle aufrollen, in den **Stollen-Formenverband „500 – 650 g“** eindrücken und jede Rolle tief stippen. Die Stollen in den Formen kurz angaren lassen, den Deckel auflegen und abbacken.

Kerntemperatur: 96 °C

Kaffeelikör-Tränke:

Den Läuterzucker mit dem Kaffeelikör verrühren und nach dem Backen die Stollen noch heiß mit der Kaffeelikör-Tränke bestreichen.

Anschließend noch warm (40–50 °C) mit aufgelöstem **Meister Goldbiskin Next** bestreichen.

Nach völligem Abkühlen, am besten am nächsten Tag, wie gewünscht veredeln.

Gesamt	20.075 g	Backtemperatur	190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)
--------	----------	----------------	---



Rezept-Nr. 06952

Black Cherry-Lady

STÜCKZAHL: 9



Backzeit
ca. 55 Min.

ZUTATEN

GEWICHT

HERSTELLUNG

Ansatz:

Weizenmehl Type 550
Hefe
Wasser

1.150 g
180 g
700 g

Ansatz:

Aus den aufgeführten Zutaten einen Ansatz herstellen.

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: 30–40 Min.

Teig:

Weizenmehl Type 550
Meister Goldback Hefe
Backtivat GU/GV
Marzipanrohmasse
Speisesalz

1.150 g
825 g
450 g
110 g
35 g

Teig:

Die Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten und in Stücke von 1.170 g und 1.400 g abwiegen.

1.100 g Ansatz unter 1.400 g Teig im 1. Gang laufen lassen.

Schokomasse:

Meister Schokofix
Wasser
Vollei
Kuvertüre

70 g
35 g
35 g
70 g

Schokomasse:

Meister Schokofix mit Wasser und Vollei glatt rühren, anschließend die aufgelöste Kuvertüre unterrühren. Die Schokomasse unter die 1.170 g Teig kneten und anschließend 930 g Ansatz im 1. Gang unterlaufen lassen.

Teigruhe: je nach Teiggröße 30–60 Min.

Sauerkirschen, gesüßt und getrocknet
Kirschwasser
Aromapaste Kirschwasser

1.400 g
100 g
20 g

Die getrockneten Kirschen am Vortag mit dem Kirschwasser und der Aromapaste ansetzen. Die gestifteten, gerösteten Mandeln am Vortag mit dem Kirschwasser in einem extra Gefäß ansetzen, damit diese sich nicht rot färben.

Mandelsplitter, geröstet
Kirschwasser

225 g
50 g

Nach der Teigruhe die Kirschen und die Mandeln unter den Schokoteig laufen lassen, zu Stücken von 450 g abwiegen und rund wirken.

Meister Feine Schokotropfen

250 g

Die **Meister Feine Schokotropfen** unter den hellen Teig laufen lassen, zu Stücken von 300 g abwiegen und etwas lang formen.

Die 300 g Teigstücke auf eine Größe von ca. 30 × 23 cm, ca. 3,5 mm stark ausrollen, den dunklen Teig etwa gleich groß mit der Hand auseinander drücken, auf den hellen Teig auflegen, zu einer Rolle von ca. 23 cm breite aufrollen, in den **Stollen-Formenverband „500 – 650 g“** eindrücken, kurz angaren lassen, den Deckel auflegen und abbacken.

Läuterzucker
Kirschwasser
Aromapaste Kirschwasser

400 g
100 g
50 g

Den Läuterzucker mit dem Kirschwasser und der Aromapaste auf ca. 60 °C erhitzen und sofort nach dem Backen die Stollen damit tränken.

Meister Goldbiskin Next

225 g

Anschließend noch warm (40–50 °C) mit aufgelöstem **Meister Goldbiskin Next** bestreichen.

Weißer Schokolade
Kuvertüre
Schokoladen-Späne

800 g
100 g
50 g

Nach dem Abkühlen mit weißer Kuvertüre überziehen, mit dunkler Kuvertüre abfrieren, mit Kuvertürespänen am Rand absetzen und wenn gewünscht, mit halben Amarena-Kirschen dekorieren.

Gesamt

8.580 g

Backtemperatur

190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)

Werbemittel des Jahres

Bewerben Sie die neuen Lieblingsstollen: Mit unseren auffälligen und genussversprechenden Plakatmotiven können Sie bei Ihren Kunden auf den ersten Blick Nachfrage generieren und Kaufimpulse setzen.



Tel: 0800 428 428 4

www.baecker-werbeportal.de



Service-Club



**Stollenkarton
„Meisterstück“ 500g**
ca. L 25 cm, B 11 cm, H 7,5 cm
VE: 50 St. | Art.-Nr. 02047



**Stollenkarton
„Meisterstollen“ 1.000g**
ca. L 31,5 cm, B 13 cm, H 8 cm
VE: 50 St. | Art.-Nr. 22026



**Stollen-Formenverband
„500 – 650g“**
ca. L 58,5 cm, B 39 cm, H 7 cm
VE: 1 St. | Art.-Nr. 02834



**Stollen-Formenverband
„1.000 – 1.150g“**
ca. L 58,5 cm, B 31,2 cm, H 7,5 cm
VE: 1 St. | Art.-Nr. 04834

**Deckel für Stollen-Formen-
verband „500 – 650g“**
VE: 1 St. | Art.-Nr. 05835

**Deckel für Stollen-Formen-
verband „1.000 – 1.150g“**
VE: 1 St. | Art.-Nr. 01836

Bequem und einfach
zu bestellen unter:

Tel: 0421 – 3502-860
Fax: 0421 – 3502-611

www.service-club.de
www.theworldofbaking.com

Fachliche Hotline Feinback: Tel. 0800 418 418-1 (freecall) | hotline.feinback@csmingredients.com