Mini Gáteaux de navidad



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Budín de frutas

Polvo de hornear: 10 grs.
Almidón de Maíz: 40 grs.
Azucar: 150 grs.
Sal fina: Una pizca
Pasta de almendras: 150 grs.
Ralladura de limón: 1/2 Unidad
Huevos: 200 grs.
Harina: 250 grs.
Manteca pomada: 200 grs.
Frutas secas y confitadas: 500 g

Stollen

Leche: 120 cc
Pasas de uva rubia: 100 g
Levadura fresca: 30 grs.
Harina: 450 grs.
Sal fina: Una pizca
Manteca pomada: 180 grs.
Cardamomo en polvo: 1 cdita.
Rhum: 30 cc
Miel: 1 cdita.
Azucar: 40 grs.
Huevos: 2 Unidades
Pasas de uva negras: 100 g
Especias de repostería: 1 cda

Preparación de la Receta

Stollen

- En un bowl coloque la leche, *levadura*, miel y una cucharada de *harina*, mezcle y deje reposar 15 minutos.
- En el bowl de la batidora coloque la *harina*, la preparación realizada anteriormente, huevos, azúcar, sal, *especias* de repostería y *cardamomo* en polvo, coloque el gancho para amasar y

comience a unir los ingredientes, incorpore luego la *manteca* pomada de a poco mientras sigue trabajando la masa, una vez unidos los ingredientes coloque la masa sobre la mesada espolvoreada con *harina* y amásela dándole golpes sobre la mesada, luego forme un bollo y déjela reposar en un lugar calido hasta que duplique su volumen.
- Remoje las pasas de uva rubias y negras en *rhum*.

Budín de frutas

- En un recipiente coloque las frutas secas y confitadas (almendras, castañas, nueces, fruta abrillantada), espolvoréelas con *harina*, mezcle y reserve.
- En un bowl coloque la pasta de almendras y bata, incorpore *manteca* pomada y azúcar, siga batiendo hasta *blanquear*, perfume con ralladura de *limón*, sazone con una pizca de sal y agregue los huevos de a dos mientras sigue batiendo hasta integrar, luego incorpore la *harina* junto con el almidón de maíz y el polvo de hornear previamente tamizados, mezcle con una espátula hasta lograr una masa homogénea, por ultimo añada las frutas secas, mezcle bien.

Armado

- Para el armado del budín de frutas

- Sobre una placa acomode los moldes individuales de cartón corrugado con diferentes forma y rellénelos con la masa hasta el borde
- Cocine en horno precalentado a 170°C durante aproximadamente 25 a 30 minutos.

- Para el armado del stollen

- Una vez que la masa duplico su volumen desgasifíquela y estírela con un palo de amasar, espolvoree las pasas de uva coladas y enrolle
- Corte el stollen en porciones de 200 gramos cada una y colóquelas en moldes individuales de cartón corrugado, aplaste la masa con las manos y deje reposar en un lugar calido durante 30 minutos.
- Pasado el tiempo de reposo pinte con *manteca* fundida y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 20 a 25 minutos.
- Terminada la cocción de ambas preparaciones y una vez frías úntelas con glacé de *limón*.

Presentación

- Decore con bastones de caramelo y confites rojos y plateados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mini-gateaux-de-navidad