

Couques

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Trigo Duro OFG

N° 1107

Lácteo y malteado, con notas de
yogur y de nata

Otras aplicaciones:
Ciabatta, focaccia, baguette



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,8 kg

Terre d'Arômes Trigo Duro OFG: 0,2 kg

Azúcar: 1,2 kg

Mantequilla para amasar: 0,5 kg

Mantequilla para laminado: 4,5 kg

Levadura: 0,5 kg

Sal: 0,2 kg

Agua: 4,8 a 5,2 L

Método con dosificación 2%

Temperatura de base: 50°C.

Amasado:

- Primera velocidad: 5 minutos.
- Segunda velocidad con batidora o espiral: 6 minutos.

Temperatura de la masa: 16-18°C.

Primera fermentación: 2 horas a 4°C.

Tourage (laminado): 2 vueltas dobles con 20 minutos de reposo a 4°C entre cada vuelta. Extender a 3-4 mm de espesor y cortar círculos de 10 cm de diámetro. Recortar la parte inferior para darles forma de manzana y añadir en la parte superior un pequeño trozo de masa para formar el rabito o pedúnculo y otro para la hoja.

Fermentación final: 2h30-3h à 26-28°C.

Poner en el horno: dorar, poner la crema pastelera en el centro y colocar la manzana cortada en láminas finas.

Cocción: 15-16 minutos a 160°C. A la salida del horno, napar con un almíbar a 30°C.