

Pain festif à la myrtille



Toofruit® Myrtille

N° 1556

Autres applications :

Chocolaterie, confiserie, glacerie, biscuiterie

INGRÉDIENTS

Pâte de tradition en
fin de pétrissage : 10 kg
Toofruit® Myrtille : 0,3 kg

Cranberries : 1 kg
Eau à 24°C : 0,1 à 0,2 L

Méthode avec 3% de Toofruit® et 10% de marquants cranberries

Il est possible d'utiliser d'autres marquants de fruits comme des raisins ou un mélange cinq graines.

Pétrissage :

- Première vitesse : 3 minutes
- Deuxième vitesse : Oblique : 5 à 6 minutes.
Spirale : 3 à 4 minutes.

Température de pâte : 25-26°C.

Pointage : laisser reposer 60 minutes.

Division : en pâtons de 80/150/330 g pré-formé.

Détente : 20 minutes.

Façonnage : façonner les pains et mettre sur toiles farinées clefs dessus.

Apprêt : 1h à 1h30 à 25°C avec 75 % d'humidité.

Cuisson : enfourner 14 à 20 minutes à 250°C suivant la taille des pains (attention à la prise de couleur des plus grosses pièces au niveau de la sole).

Ces données sont indicatives car elles dépendent notamment des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation de la recette.

Philibert
SAVOURS

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984