

Couques

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Blé Dur OFG

N° 1107

Lacté, avec des notes de yaourt,
de crème et de malt

Autres applications :
Ciabatta, focaccia, baguette



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,8 kg

Terre d'Arômes Blé Dur OFG : 0,2 kg

Sucre : 1,2 kg

Beurre détrempe : 0,5 kg

Beurre de tourage : 4,5 kg

Levure : 0,5 kg

Sel : 0,2 kg

Eau : 4,8 à 5,2 L

Méthode à 2% de dosage

Température de base : 50°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse au batteur ou spirale : 6 minutes.

Température de la pâte : 16-18°C.

Pointage : 2 heures à 4°C.

Tourage détaillage : 2 tours double avec 20 minutes de repos à 4°C entre chaque tour. Étaler à 3-4 mm et détailler des cercles de 10 cm de diamètre. Tailler le bas pour donner l'aspect d'une pomme et ajouter sur le haut un petit bout de pâte pour faire la queue et un autre pour la feuille.

Apprêt : 2h30-3h à 26-28°C.

Enfournement : dorer, mettre la crème pâtissière au milieu et déposer la pomme coupée en fines tranches.

Cuisson : 15-16 minutes à 160°C. A la sortie du four, napper avec un sirop à 30°C.