

Cruffin à la mangue



Toofruit® Mangue

N° 1557

Autres applications :

Chocolaterie, confiserie, glacerie, biscuiterie



INGRÉDIENTS

Farine de Gruau : 6 kg

Farine de tradition ou T65 : 4 kg

Sucre : 1,2 kg

Beurre détrempe : 0,5 kg

Sel : 0,2 kg

Levure : 0,5 kg

Eau : 5 L

Beurre de tourage : 4,5 kg

Crème de Toofruit® :

Crème 35% : 3 L

Sucre semoule : 1 kg

Toofruit® Mangue : 0,5 kg

Colorant jaune : QS

Préparation de la crème de Toofruit® : faire chauffer l'ensemble des ingrédients dans une casserole (à la limite de l'ébullition) puis laisser refroidir avant de pocher.

Température de base : 48-50°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Batteur : 5-6 minutes.

Température de la pâte : 15-16°C.

Pointage : 20 minutes à -21°C puis 1h à 4°C.

Tourage : un tour double et un tour simple avec 10 minutes de détente à -21°C entre chaque tour.

Détaillage : étaler 3 mm puis tailler des bandelettes de 2,5 cm de large et de 12-15 cm de long (suivant la taille des moules). Superposer les bandes par 2 et légèrement en quinconce de 1 cm soudé, les rouler. Mettre le boudin sur la tranche et coller les extrémités au centre, les retourner et les mettre en dans les moules à muffin.

Apprêt : 2h à 26-28°C avec 75% d'humidité.

Cuisson : dorer et enfourner environ 16 minutes au four ventilé à 150°C.

Garnissage : une fois les cruffins refroidis, garnir par-dessous avec la crème de mangue à l'aide d'une poche à douille.