BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.ch

CATÉGORIE

Boulangerie fine & produits cuits à la friture

FRANZBRÖTCHEN AVEC PÂTE SUCRÉE TOURÉE

PRÉSENTATION

Recette-no. 38336

INGRÉDIENTS

Groupe 1

Ingrédient	KG
PRONTOvite Pâte levée sucrée	2.000
Fourrage à la cannelle (Pistor-no d'art. 39552)	0.500
Sugar Glaze (Pistor-no d'art. 38831)	0.150
Poids total:	2.650

MÉTHODE

Méthode de fabrication :
Étendre la pâte en rectangle de 2 mm d'épaisseur, la placer sur des plaques et la laisser reposer pendant environ 20 minutes au congélateur. Étaler une fine couche de **Fourrage à la cannelle**et enrouler 2 rouleaux par plaque. Découper des rouleaux d'environ 4 cm de large (morceaux de pâte de 100 g) et enfoncez les morceaux de pâte au milieu avec un petit rouleau.
Les déposer sur des plaques.

Apprêt:
Processus PATT à 95% d'humidité

Entreposage: 05 °C
Phase de développement: 1,5 h / 23 °C
Phase de congélation: 1,5 h / -03 °C
Entreposage: -18 °C

Cuisson:
20 minutes dans un four à air pulsé à 160 °C, température tombante à 150 ° C
Aborder la cuisson à la vapeur et ouvrez le soupirail à mi-cuisson

Finitions:
Glacer avec **Sugar Glaze**(Pistor, no d'art 38831)