

**RECETTES
FOURRAGE À LA
CANNELLE**

Cette tendance nordique persistante a conquis le monde culinaire et se retrouve dans de nombreuses recettes. Notre fourrage végane à la cannelle est très équilibré en termes de goût, il est prêt à l'emploi et peut être utilisé pour la confection de différents types de produits de boulangerie et de pâtisserie. Soyez créatif – le fourrage à la cannelle se laisse très bien compléter par des fruits et des noix.

Ce set de recettes contient les recettes suivantes:

- **Brioche à la cannelle**
- **Brioche à la cannelle avec Les Fruits**
- **Noeud à la cannelle**
- **Kanelknuter (noeud à la cannelle norvégien)**
- **Beignets à la cannelle avec Les Fruits"**
- **Beignets d'épeautre à la cannelle**
- **Recettes complémentaires: Pâte à beignets à l'épeautre et Pâte feuilletée**

Service de recettes

Recette no: 38307



Brioche à la cannelle

Boulangerie

Poids	Matière première / produit
2'000 g	Pâte levée sucrée tournée avec de PRONTOvite
500 g	de Bakels Fourrage à la cannelle Pistor, no d'art.: 39552
150 g	de Sugar Glaze Pistor, no d'art.: 38831
150 g	de sucre grêle

2'800 g	Total mat. prem.	Dépôt	70 g
- 265 g	10,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	35.7
2'385 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	71 g

Procédé de fabrication : Abaisser la pâte en rectangle sur 2 mm, la déposer sur des plaques et la laisser reposer au congélateur pendant env. 20 minutes. Étaler une fine couche de BAKELS Fourrage à la cannelle et enrouler. Couper des rouleaux d'environ 2,5 cm de large (pâtons de 70 g) et les poser sur des plaques.

Apprêt :	Processus PATT à 95% d'humidité
	Entreposage 5°C
	Phase de développement 1,5 h 23°C
	Phase de congélation 1,5 h -3°C
	Entreposage -18°C

Cuisson : 14 – 16 minutes à 220 – 230 °C, température tombante
Aborder la cuisson à la vapeur et ouvrez le soupirail à mi-cuisson

Finitions : Glacer avec Sugar Glaze (Pistor, no d'art 38831) ou avec Superglaze neutral (Pistor, no d'art. 18541). Saupoudrer de sucre grêle.

Conseil :

Il est également possible de réaliser d'autres formes à la place des brioches à la cannelle, par exemple des boucles. Pour ce faire, étaler la pâte sur 2 mm, la couper en deux et la laisser reposer au congélateur. Sur une plaque de pâte, étaler une fine couche de garniture à la cannelle et recouvrir avec l'autre plaque de pâte. Couper des morceaux de 15 x 3 cm, former une boucle et les placer dans des moules en aluminium graissés (Pistor n° 9284). Poursuivre la préparation comme pour les brioches à la cannelle.

Conseil 2 :

La pâte sucrée tourée peut être remplacée par de la pâte levée sucrée.



Service de recettes

Recette no: 38304



Brioche à la cannelle avec Les Fruits

Boulangerie

Poids	Matière première / produit		
300 g	de PRONTOvite	Pistor, no d'art: 11065	
1'000 g	de farine de froment, type 400		
60 g	d'AROMATIC Dorothy	Pistor, no d'art.: 18637	
60 g	de levure de boulangerie		
580 g	d'eau, froide		
500 g	de Bakels Fourrage à la cannelle	Pistor, no d'art.: 39552	
720 g	de farce Les Fruits		
150 g	de Superglaze neutre	Pistor, no d'art.: 18541	
150 g	de sucre grêle		
3'520 g	Total mat. prem.	Dépôt	90 g
- 322 g	10,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	35.8
2'898 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	89 g

Préparer: Dresser la farce aux fruits de votre choix dans des moules en silicone (env. 4 cm de diamètre, 2 cm de haut) et congeler.

Pétrissage: Temps de référence à Pétrin à spirale :
5 - 6 minutes en 1^{ère} vitesse
3 - 4 minutes en 2^{ème} vitesse
Pétrissez bien la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache facilement de la cuve.
La température idéale de la pâte est 22- 24°C

Pointage en cuve: 20 -25 minutes

Procédé de fabrication: Abaisser la pâte en rectangle sur 2 mm, la déposer sur des plaques et la laisser reposer au congélateur pendant env. 20 minutes. Étaler une fine couche de BAKELS Fourrage à la canelle et enrouler. Couper des rouleaux d'environ 2,5 cm de large (pâtons de 70 g) et les poser sur des plaques.

Apprêt: 50 – 60 minutes à 28° C, 75% d'humidité

Préparation avant la cuisson : Laisser refroidir 15 à 20 minutes au réfrigérateur, puis badigeonner les pâtons avec des œuf. Presser la farce congelés au milieu des pâtes.

Cuisson: 15 – 18 minutes à 210 °C température tombante à 190 °C
Donner de la vapeur après 3 minutes, ouvrir le tirage après 10 minutes.

Finitions: Glacer avec Superglaze neutral (Pistor, no d'art. 18541) ou Sugar Glaze (Pistor, no d'art 38831).

Conseils: La pâte levée sucrée peut être remplacée par de la pâte sucrée tourée.

Service de recettes

Recette no: 38297



Nœud à la cannelle

Boulangerie

Poids	Matière première / produit		
300 g	de PRONTOvite	Pistor, no d'art.: 11065	
1'000 g	de farine de froment, type 400		
60 g	d'AROMATIC Dorothy	Pistor, no d'art.: 18637	
60 g	de levure de boulangerie		
580 g	d'eau, froide		
500 g	de Bakels Fourrage à la cannelle	Pistr, no d'art.: 39552	
150 g	de Superglaze neutre	Pistor, no d'art.: 18541	
150 g	de sucre grêle		
2'800 g	Total mat. prem.	Dépôt	70 g
- 250 g	10,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	35.7
2'250 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	71 g

Préparer: Mettre des moules en aluminium de 8 cm de diamètre (Pistor no 9152) sur une plaque et les vaporiser de Tarant (Pistor no 789).

Pétrissage: Temps de référence à Pétrin à spirale :
5 - 6 minutes en 1^{ère} vitesse
3 - 4 minutes en 2^{ème} vitesse
Pétrissez bien la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache facilement de la cuve.
La température idéale de la pâte est 22- 24°C

Pointage en cuve: 20 -25 minutes

Procédé de fabrication: Abaisser la pâte à 2 mm, la déposer sur des plaques et la laisser reposer au congélateur. Couper la pâte en deux morceaux de taille égale. Sur une partie de la pâte, étaler une fine couche de BAKELS Fourrage à la cannelle. Couvrir avec la deuxième pâte. Diviser la pâte en rectangles de 10 x 6 cm et les couper. Eventuellement, congeler à nouveau brièvement. Faire deux entailles d'environ 9 cm de long dans chaque morceau. Tresser les trois bandes et former un nœud. Placer dans les moules en aluminium préparés et laisser fermenter.

Apprêt: 50 – 60 minutes à 28° C, 75% d'humidité

Préparation avant la cuisson : Laisser refroidir 15 à 20 minutes au réfrigérateur, puis badigeonner les pâtons avec des œuf

Cuisson: 15 – 18 minutes à 210 °C température tombante à 190 °C
Donner de la vapeur après 3 minutes, ouvrir le tirage après 10 minutes.

Finitions: Glacer avec Sugar Glaze (Pistor, no d'art 38831) ou avec Superglaze neutral (Pistor, no d'art. 18541). Saupoudrer de sucre grêle.

Service de recettes

Recette no: 38305



Kanelknuter (nœud à la cannelle norvégien)

Boulangerie

Poids	Matière première / produit		
300 g	de PRONTOvite	Pistor, no 'dart.: 11065	
1'000 g	de farine de froment, type 400		
60 g	d'AROMATIC Dorothy	Pistor, no d'art.: 18637	
60 g	de levure de boulangerie		
580 g	d'eau, froide		
500 g	de Bakels Fourrage à la cannelle	Pistor, no d'art.: 39552	
150 g	de Sugar Glaze	Pistor, no d'art.: 38831	
150 g	de sucre grêle		
2'800 g	Total mat. prem.	Dépôt	70 g
- 250 g	10,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	35.7
2'250 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	71 g

Pétrissage:

Temps de référence à Pétrin à spirale :

5 - 6 minutes en 1^{ère} vitesse3 - 4 minutes en 2^{ème} vitesse

Pétrissez bien la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache facilement de la cuve.

La température idéale de la pâte est 22- 24°C

Pointage en cuve: 20 -25 minutes

Procédé de fabrication: Abaisser la pâte en rectangle sur 2 mm, la déposer sur des plaques et la laisser reposer au congélateur pendant env. 15 minutes. Étaler une fine couche de BAKELS Fourrage à la cannelle. Rabattre un tiers de la pâte en partant du côté étroit et couvrir avec le côté opposé (comme un tour simple pour les pâtes tourées).

Couper des bandes d'environ 2 cm de large. Torsader les bandes et les tourner en même temps pour former une galette. Cacher la fin de la bande sous le pâton et la poser sur des plaques.

Apprêt: 50 – 60 minutes à 28° C, 75% d'humidité

Préparation avant la cuisson : Laisser refroidir 15 à 20 minutes au réfrigérateur, puis badigeonner les pâtons avec des œuf

Cuisson: 15 – 18 minutes à 210 °C température tombante à 190 °C
Donner de la vapeur après 3 minutes, ouvrir le tirage après 10 minutes.

Finitions: Glacer avec Sugar Glaze (Pistor, no d'art 38831) ou avec Superglaze neutral (Pistor, no d'art. 18541). Saupoudrer de sucre grêle.



Recette no: 38320

Boulangerie fine & produits cuits à la friture**Beignets à la cannelle avec Les Fruits**

Boulangerie

Poids Matière première / produit

2'000 g Pâte feuilletée, méthode

2'000 g Pâte à petits pains au lait

500 g de Bakels Fourrage à la cannelle Pistor, no d'art.: 39552

2'000 g de farce Les Fruits

6'500 g Total mat. prem.	Dépôt	65 g
- 130 g 2,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	100.0
6'370 g Total du poids de recette	Poids par pièce finie	64 g

Préparer : Préparer la pâte feuilletée et donner deux tours doubles. Le jour de l'utilisation, donner encore deux tours doubles. Laisser reposer la pâte durant 60 minutes au réfrigérateur et l'étaler ensuite en rectangle.

Préparer la pâte petits pains et l'étaler en rectangles après la fermentation. Laisser reposer au moins 30 à 40 minutes au congélateur.

Placer la pâte petits pains sur la pâte feuilletée et donner trois tours simple. Laisser reposer la pâte au moins 60 minutes au réfrigérateur avant de la travailler ou le congeler.

Procédé de fabrication: Étendre la pâte sur 1.5 mm. Couper des carrés de 11 x 11 cm et badigeonner les bords d'œuf. Déposer une fine couche de farce à la cannelle au centre des morceaux de pâte et dresser environ 20 g de farce Les Fruits, par exemple La Pomme (Pistor, no d'art. : 18304) ou Plum (Pistor, no d'art. : 18699). Fermer les beignet en diagonale et bien appuyer sur les bords. Pique avec une fourchette pour que le vapeur puisse s'échapper lors de la friture.

Couvrir les pâtons et les laisser fermenter à température ambiante pendant 20 à 30 minutes. Laisser refroidir 15 minutes au réfrigérateur avant de les frire. Alternativement, les pâtons peuvent être congelés jusqu'à leur utilisation.

Cuisson : A la friteuse à 170 – 180 °C avec Fritessa à volonté.
Faire frire 8 – 10 minutes, tourner 2 à 3 fois

Finitions: Saupoudrer avec de sucre poudre neige.

Conseil : Les beignets peuvent aussi être cuits au four (210 °C, température tombante, environ 18 – 20 minutes).



Recette no: 38321

Boulangerie fine & produits cuits à la friture

Beignets à l'épeautre à la cannelle

Boulangerie

Poids **Matière première / produit**

4'000 g Pâte à beignets à l'épeautre

500 g de Bakels Fourrage à la cannelle Pistor, no d'art.: 39552

2'000 g de farce Les Fruits

6'500 g Total mat. prem.	Dépôt	65 g
- 130 g 2,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	100.0
6'370 g Total du poids de recette	Poids par pièce finie	64 g

Procédé de fabrication: Étendre la pâte sur 1.5 – 1.8 mm. Couper des carrés de 11 x 11 cm et badigeonner les bords d'œuf. Déposer une fine couche de farce à la cannelle au centre des morceaux de pâte et dresser environ 20 g de farce Les Fruits, par exemple La Pomme (Pistor, no d'art. : 18304) ou Plum (Pistor, no d'art. : 18699). Fermer les beignet en diagonale et bien appuyer sur les bords. Pique avec une fourchette pour que le vapeur puisse s'échapper lors de la friture.

Couvrir les pâtons et les laisser fermenter à température ambiante pendant 20 à 30 minutes. Laisser refroidir 15 minutes au réfrigérateur avant de les frire. Alternativement, les pâtons peuvent être congelés jusqu'à leur utilisation.

Cuisson : A la friteuse à 170 – 180 °C avec Fritessa à volonté.
Faire frire 8 – 10 minutes, tourner 3 à 4 fois

Finitions: Saupoudrer avec de sucre poudre neige.

Conseil : Les beignets peuvent aussi être cuits au four (210 °C, température tombante, environ 18 – 20 minutes).

Recette no: 38322

Produits de boulangerie semi-fabriqués**Pâte à beignets à l'épeautre**

Boulangerie

Poids	Matière première / produit
3'000 g	Pâte feuilletée (allemande)
3'000 g	Petits pains au lait avec

6'000 g	Total mat. prem.	Dépôt	6000 g
0 g	0,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	1.0
6'000 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	6000 g

Procédé de fabrication: Préparer la pâte feuilletée et donner deux tours doubles. Le jour de l'utilisation, donner encore deux tours doubles. Laisser reposer la pâte durant 60 minutes au réfrigérateur et l'étaler ensuite en rectangle.

Préparer la pâte petits pains et l'étaler en rectangles après la fermentation. Laisser reposer au moins 30 à 40 minutes au congélateur.

Placer la pâte petits pains sur la pâte feuilletée et donner trois tours simple. Laisser reposer la pâte au moins 60 minutes au réfrigérateur avant de la travailler ou le congeler.

Service de recettes

Recette no: 38205

Produits de pâtisserie semi-fabriqués



Pâte feuilletée (allemande) avec PRONTO Croissant à l'épeautre

pâtisserie

Poids	Matière première / produit	
1'740 g	de PRONTO Croissant à l'épeautre	Pistor, no d'art. 23298
840 g	d'eau, froide	
100 g	de NOVELLA Plaques R	Pistor, no d'art. 18289
1'000 g	de NOVELLA Plaques R	

3'680 g	Total mat. prem.	Dépôt	3680 g
- 37 g	1,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	1.0
3'643 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	3643 g

Pétrissage: Temps de référence à Pétrin à spirale :
4-5 minutes en 1^{ère} vitesse
seulement mélanger la pâte

Tourer: Partagez la pâte en pièces à 2'680 g. Abaissez à env. 7 mm, mettez 1 plaque de NOVELLA R (Température idéale de travail: 18 - 22°C.) dessus, et couvrez avec la deuxième moitié de la pâte.
Tout de suite tourer la pâte: deux tours doubles.
Bien emballé, stocker au réfrigérateur pendant la nuit, puis donner encore 2 doubles tours.
Laissez reposer la pâte durant au moins 1 heure et la travailler ensuite comme d'habitude.

Stockage: Jusqu'à 5 jours maximum au réfrigérateur. Pour un stockage plus long, congeler la pâte feuilletée. La pâte feuilletée qui est congelée doit idéalement être congelée après 2 tours et après la décongélation, donner encore 2 doubles tours.
Ne conservez pas la pâte plus d'un jour au réfrigérateur en raison de la dégradation enzymatique

Service de recettes

Recette no: 38190

Produits de petite boulangerie



Petits pains au lait avec PRONTO Croissant à l'épeautre

Boulangerie

Poids**Matière première / produit**

2'100 g de PRONTO Croissant à l'épeautre Pistor, no d'art. 23298

85 g de levure de boulangerie

1'000 g d'eau, froide

170 g de FORNO V

Pistor, no d'art. 12759

3'355 g Total mat. prem.	Dépôt	60 g
- 470 g 14,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	55.9
2'885 g Total du poids de recette	Poids par pièce finie	52 g

Pétrissage:

Temps de référence à Pétrin à spirale :

6- 7 minutes en 1^{ère} vitesse2- 3 minutes en 2^{ème} vitesseAjouter la graisse à la moitié du temps de mélange (1^{ère} vitesse)

Pétrissez bien la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache facilement de la cuve.

La température idéale de la pâte est 24- 26°C

Poids de la presse: 1'800 g

Fermentation à la presse: 20 - 25 minutes

Procédé de fabrication: Façonner les petits pains au lait et déposez-les.

Apprêt:

Dans une étuve à 28 °C et 75 % d'humidité relative.

Après 30 minutes de fermentation, fendez les petits pains au lait et badigeonnez-les d'œuf.

Laissez à nouveau fermenter durant 45 - 60 minutes.

Cuisson: 12-14 minutes à 220°C température tombante à 200°C
N'injectez de la vapeur qu'après 2 minutes
A mi-cuisson, ouvrez le soupirail

Conseil: Sandwiches:
Poids 200 g, façonnez les pâtons en long.

Petits pains pour hamburger:
Poids de la presse 2'100 g, badigeonnez d'œuf et saupoudrez de graines de sésame.