



CATÉGORIE

Boulangerie fine & produits cuits à
la friture



FRANZBRÖTCHEN AVEC PÂTE SUCRÉE TOURÉE

PRÉSENTATION

Recette-no. 38336

INGRÉDIENTS

Groupe 1

Ingrédient

[PRONTOvite Pâte levée sucrée](#)

[Fourrage à la cannelle \(Pistor-no d'art. 39552\)](#)

[Sugar Glaze \(Pistor-no d'art. 38831\)](#)

KG

2.000

0.500

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)