



Recette no: 38391

Snacks / Traiteur

Rouleau de fan Allez la Suisse

Boulangerie

Poids **Matière première / produit**

2'160 g Allez la Suisse Pistor, no. d'art. 18758

540 g de farine fleur, type 400

170 g de levure de boulangerie

130 g de beurre

1'300 g d'eau, froide

1'000 g de beurre en plaque

60 g d'ail

d'herbes

5'360 g	Total mat. prem.	Dépôt	90 g
- 482 g	9,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	59.6
4'878 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	82 g

Préparation : couper environ 150 g de la plaque de beurre. Les laisser ramollir un peu et les mélanger avec l'ail (écrasé au presse-ail), les herbes aromatiques de votre choix et sel. Étaler le 'beurre d'ail' sur la plaque de beurre et mettre au frais.

Pétrissage: Temps de référence à Pétrin à spirale :
6-8 minutes en 1ère vitesse
1-2 minutes en 2ème 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

Procédé de fabrication: Faites des abaisses rectangulaires (35 x 50 cm) avec les pâtons de 3900 g et congelez-les pendant environ 30 à 45 minutes.
Entre-temps, colorer le reste de la pâte en rouge avec le colorant alimentaire., emballer et mettre au frais.
Placez la plaque de beurre préparée dessus et couvrez-la avec l'autre moitié de la pâte. Puis donnez 3 tours simples à intervalles courts, épaisseur de tourage: 10 mm.
Abaisser la pâte colorée aux dimensions de pâte appropriées, l'humidifier légèrement avec de l'eau et la poser sur les pâtes tourées terminées.
Emballer la pâte dans du plastique et la mettre au frais pendant 60-90 min.

Abaisser la pâte à 3.2 mm, découper des carrés de 10 x 15 cm, inciser le côté rouge en diagonale et enrouler.

Apprêt: Fabrication de pâtons levés congelés
Processus PATT à 95% d'humidité

Entreposage	5 °C	
Phase de développement	23 °C	1,5 h.
Phase decongélation	- 3 °C	1,5 h.
Entreposage	- 18 °C	

Cuisson: Temps de référence à four de magasin

1. 3:00 min	200°C, 0.8 lt de vapeur
2. 4:00 min	170° C
3. 5:00 min	165° C
4. 3:00 min	200° C, retirez la vapeur

Variante directe: Le rouleau peuvent aussi être directement cuits et enfournés.
Apprêt: 45- 60 minutes à 28 °C et 75 % d'humidité
Cuisson: 220 – 230 °C, température tombante
14-16 minutes
Injectez de vapeur et retirez la vapeur après la moitié du temps de cuisson.