

Service de recettes

Recette no: 38395

Snacks / Traiteur



Carton croustillant de l'arbitre avec Hopp Schwiiz

Boulangerie

Poids **Matière première / produit**

1'600 g	Allez la Suisse	Pistor, no d'art. 18758
80 g	de Quickmilk poudre de lait écrémé	Pistor, no d'art. 18723
90 g	de FORNO Délice	Pistor, no d'art. 12757
100 g	de levure de boulangerie	
1'000 g	d'eau	env. 20 °C.

2'870 g	Total mat. prem.	Dépôt	26 g
- 1'148 g	40,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	1124.0
1'722 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	15 g

Pétrissage: Temps de référence à pétrin à spirale:
8 - 10 minutes en 1^{ère} vitesse
Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache facilement de la cuve.
La température idéale de la pâte est 24-45°C.

Pointage en cuve: 30 minutes

Procédé de fabrication: Abaissez la pâte à 1.5 mm, piquez-la bien et déroulez-la sur des plaques chemisées de papier siliconé.

Apprêt: 55 - 60 minutes, à 28 °C, 80 % d'humidité relative

Préparation avant la cuisson: Coupez à l'aide d'un coupe-pâte Ruckzuck des morceaux de 8 x 12 cm.
Puis badigeonner les pâtons avec des œuf et saupoudrer de sésame coloré ou de grenaille.

Apprêt: 55 - 60 minutes, à 28 °C, avec 85 % d'humidité relative
Après l'apprêt, coupez à l'aide d'un coupe-pâte Ruckzuck des morceaux de 8 x 12 cm.

Cuisson: 20 min. dans un four à chariot rotatif à 140° C. Après avoir refroidi ou le lendemain, laisser sécher encore 10 minutes à 120° C.