

# Puratos Topfil Pomme Morceaux

*Toute l'intégrité du fruit  
préservée dans un fourrage  
prêt à l'emploi*



# Puratos Topfil Pomme Morceaux

## Fourrage à la pomme avec gros morceaux



### Avantages :

- Fourrage prêt à l'emploi et à la cuisson
- Riche en fruits : 86% de pommes
- Fabriqué à partir de pommes fraîches, variété Jonagold
- Présence de gros morceaux de pommes associés à de la compote
- Formule NAFNAC (sans colorant et sans arôme artificiel)
- Stable à la cuisson et à la congélation/décongélation

### Conditionnement et conservation :

- Disponible en seau de 12 kg
- A conserver 9 mois dans un endroit frais et sec entre 5 et 25°C.
- A conserver au réfrigérateur après ouverture.



### Idée recette :

## Galette aux Pommes

### PÂTE FEUILLETÉE

	EN G
Farine feuilletage	1000
Eau	550
Sel	25
Beurre pommade	100
<b>Puratos Mimetic 20</b>	<b>650</b>

### MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	6 minutes en première vitesse
Repos	Réserver au réfrigérateur à plat sur des grilles pendant au moins 1 heure
Tourrage	Incorporer Mimetic dans la détrempe. Donner 2 tours doubles et 1 tour simple en laissant un maximum de repos entre les tours.
Détaillage	Abaisser à 1,5 mm et faire bien détendre la pâte avant de découper vos abaisses.
Cuisson	220°C au four à sole ou 180°C au four ventilé.

### ASTUCES

Laisser reposer un maximum au réfrigérateur avant de cuire.

### FOURRAGE

#### CRÈME FRANGIPANE

	EN G
<b>Frangimix PatisFrance</b>	<b>1000</b>
Beurre pommade	350
Œufs	350
Eau	100

Mettre le beurre pommade et le Frangimix dans une cuve de batteur.

Faire tourner à la feuille, vitesse 1, pendant 1 minute. Incorporer les œufs et l'eau, puis accélérer la vitesse et battre pendant 3 minutes.

#### FOURRAGE POMME

<b>Puratos Topfil Pommes Morceaux 86%</b>	<b>Q.S</b>
---	------------

Après avoir garni les fonds de galettes avec la frangipane, disposer sur la frangipane le Topfil. Refermer la galette.