



Puratos Tegral Burger & Co

Découvrez, à partir de Juin, ce mixe 100% pour vous permettre de réaliser des buns moelleux et fondants.

AVANTAGES :

- Préparation farinière 100%
- Moins de pesées, gain de temps
- Sans arôme artificiel, sans colorant et sans conservateur
- Moins de matière grasse pour une qualité identique, grâce à la technologie Puraslim Inside
- La présence de levains donne aux produits un goût unique, subtil et une mâche fondante
- Produits réguliers

Disponible en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.

Par Jean Larroque

INGRÉDIENTS

	POIDS EN G
Puratos Tegral Burger & Co	1000
Eau	520
Puratos Levure Levante	45
Puratos Sunset Glaze	QS
Puratos Mélange 5 graines	QS

MODE OPERATOIRE**

Pétrissage	4 min en première vitesse puis 8 min en deuxième
Température de pâte	24°C
Division	60 g
Façonnage	Laminer puis mettre dans des moules à buns
Apprêt	1h30 à 35°C avec une forte humidité puis dorer au Sunset Glaze avant de disposer le mélange 5 graines.
Cuisson	7 min 30 à 250°C

SUGGESTION DE GARNITURES

Tranches d'avocat (préalablement citronnées), oignons rouges, tomates, tomates Noire de Crimée et radis rose. Vinaigrette au vinaigre balsamique.

ASTUCES

Pour toujours plus de gourmandise et de saveurs, vous pouvez toaster les buns.

Imprimez sur notre site Internet, www.puratos.fr, d'autres idées recettes à faire découvrir et à suggérer à vos clients, ainsi que des planches d'étiquettes à coller sur vos sachets. Des plaques à buns sont disponibles, demandez-les auprès de votre représentant PatisFrance-Puratos.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer* : gluten (blé) – lait et dérivés.

** Le mode opératoire indiqué est à ajuster en fonction du matériel à votre disposition.

www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos

Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com


Puratos
Partenaire pour l'innovation

