

# Le Burger Fromager

Par Loïc Lafonte

## INGREDIENTS

|                            | en g |
|----------------------------|------|
| Puratos Tegral Burger & Co | 1000 |
| Eau                        | 520  |
| Puratos Levure Levante     | 45   |
| Puratos Sunset Glaze       | Q.S  |
| Puratos Graines de Sésame  | Q.S  |

## MODE OPÉRATOIRE

|                     |   |
|---------------------|---|
| Pétrissage          | 4 minutes en première vitesse puis<br>8 minutes en deuxième   |
| Température de pâte | 24°C  |
| Division            | 60 g  |
| Façonnage           | Laminer puis disposer sur la plaque à buns  |
| Apprêt              | 1h30 à 35°C avec une forte humidité puis<br>dorer au Puratos Sunset Glaze avant de<br>disposer les graines de sésame sur le dessus.                               |
| Cuisson             | 7 minutes 30 à 250°C  |
| Stockage            | Après refroidissement (25-28°C à cœur),<br>emballer les buns dans les sachets pour<br>une conservation optimale du mœlleux.<br>Fermer les sachets hermétiquement. |

## ASTUCE :

Pour toujours plus de gourmandises et de saveurs, vous pouvez également toaster les buns avant de les garnir ou le suggérer à vos clients.

## SUGGESTIONS DE GARNITURES :

Camembert, pommes Granny Smith, aiguillettes de poulet, roquette, tomates confites.

Découper les pommes en petits bâtonnets.

Les disposer dans un cercle de la taille du buns puis recouvrir de fines tranches de Camembert.

Passer au four à 200°C entre 5 et 7 minutes et laisser refroidir.

Cuire les aiguillettes de poulet.

Monter le burger en commençant par la roquette, puis les tomates confites, les aiguillettes et terminer par le disque pomme-Camembert.

## Application du Règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (\*) : gluten (blé), lait et dérivés et sésame.

