

BURGER SUCRÉ DU GOÛTER

Ingrédients pour pâte à brioche

Puratos Tegral Brioche Mœlleuse	1000
Eau	250
Œufs	300
Puratos Levure Levante	40

en g Ingrédients pour montage

Bun's	Pâte à brioche	60
Salade	Chocolat blanc Pistache	15
Tomate	Tranche d'orange confite	1 tranche
Cheddar	Pâte d'amande 50% colorée orange	15
Steak	Pralicrac Chocolat Lait PatisFrance	20

Méthode de travail

Pétrissage	Pétrir 5 minutes en première vitesse puis 8 minutes en deuxième, jusqu'à décollement de la pâte de la cuve.
Température de pâte	Entre 24 et 26°C environ.
Pointage	30 minutes.
Division / Mise en forme	Boules de 60 g.
Repos	15 minutes.
Façonnage	En boule dans des cercles à tartelette de 8 cm de diamètre.
Apprêt	Entre 1h et 1h30.
Décor	Dorer au Sunset Glaze et parsemer de graines de sésame.
Cuisson four ventilé	± 12 minutes à 160°C.
Cuisson four à sole	± 12 minutes à 180°C.

ETAPE 1 GARNITURE - Salade

Belcolade Selection Blanc Intense	200
Pralirex Pistache PatisFrance	40
Colorant liposoluble vert	QS

Mode opératoire

Après avoir tablé le chocolat blanc, incorporer le Pralirex Pistache et le colorant vert. Couler le chocolat sur une feuille de chou assez rigide. Une fois cristallisé, enlever délicatement la feuille de chou.

en g ETAPE 3 GARNITURE - Cheddar

Pâte d'Amande Catania 50% PatisFrance	15
Eau	QS
Colorant hydrosoluble orange	QS

Mode opératoire

Mélanger la pâte d'amande avec le colorant en rajoutant un peu d'eau. Détailler des carrés de 7 x 7 cm.

ETAPE 2 GARNITURE - Tomate

Tranche d'orange confite	1
Miroir Plus Fruits Rouges PatisFrance	QS

Mode opératoire

Tremper la tranche d'orange confite dans le Miroir Plus Fruits Rouges afin d'avoir une belle couleur.

en g ETAPE 4 GARNITURE - Steak Haché

Pralicrac Chocolait PatisFrance	20
---------------------------------	----

Mode opératoire

Faire des petits disques de Pralicrac et les disposer au congélateur afin qu'ils durcissent légèrement. Une fois durcis, tapoter sur le dessus pour avoir le craquellement sur les côtés.

Montage et finitions :

Trancher la brioche en deux. Déposer alternativement le "steak haché", le "cheddar", la "tomate", la "salade", puis recouvrir avec la brioche.

Pralicrac Chocolait PatisFrance

Subtil mélange de praliné, chocolat au lait et brisures de crêpes.

AVANTAGES :

- A base de fruits secs (mélange d'amandes et de noisettes), pur fruits de l'amandier et du noisetier rigoureusement sélectionné
- Contient du chocolat au lait Belcolade
- Un croustillant inégalable grâce aux brisures de crêpes dentelle
- Prêt à l'emploi, le Pralicrac Chocolait peut être utilisé : en l'étalant sur un biscuit, en fourrage dans vos pâtes de cuisson, pour garnir vos bonbons.

Disponible en seau de 4,5 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.



Puratos
Partenaire pour l'innovation



ew East

ing out. T
plans

he

The New York
NEW YORK SUNDAY, FEBRUAR

Whether French food is still
the age is debatable, but
the great influence
of today. French
regional div
influenc
othe