



Burgers Tigrés

Par Loïc Lafonte

Ingrédients

Farine de force (Gruau)	1000
Eau (T° de base 54°C)	550
Puratos Levure Levante	35
Sel	20
Puratos Créa'pâte Mie	150
Puratos Graines de Sésame	QS

Ingrédients appareil tigré

Farine de riz	375
Eau chaude	320
Puratos Levure Levante	10
Sucre	10
Huile	20
Sel	10
Encre de seiche	20

Méthode de travail

Pétrissage (au batteur)	4 minutes en première vitesse puis 6-7 minutes en deuxième.
Température de pâte	24-25°C.
Buns à l'encre de seiche	40 g d'encre de seiche pour 1000 g de pâte.
Division / Mise en forme	Bouler des pâtons de 90-100 g.
Façonnage	Aplatir puis mettre sur une plaque à buns.
Apprêt	Entre 50 à 60 minutes à 35°C avec hygrométrie de 80%.
Décors / Coup de lame	Recouvrir la surface de votre buns avec l'appareil tigré. Mixer les couleurs en appliquant l'appareil nature sur un buns à l'encre de seiche et inversement, l'appareil tigré noir sur un buns nature.
Cuisson	A 250°C pendant 6-7 minutes. Ressuage sur grille.
Stockage	Pour conserver le mœlleux, emballer les buns entre 25-27°C à cœur dans des sachets hermétiques. Ref sachet 140 x 35 x 350 mm : 6000810.

Puratos Créa'pâte Mie

Solution en pâte à ajouter directement à une pâte blanche de base pour obtenir un pain de mie sans production supplémentaire.

AVANTAGES ET BÉNÉFICES :

- D'excellents produits mœlleux sans pétrissage spécifique
- Utilisation facile
- Conservation optimale
- Pas besoin d'ajouter d'ingrédients supplémentaires (lait, matières grasses, etc.)
- Dosages flexibles entre 5 et 15% du poids de pâte.

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.



Commentaire

Bien respecter la T° de base (54°C) et la T° d'eau de coulage pour sortir une pâte entre 23 et 24°C.

Exemple : Farine 20°C / Laboratoire 21°C = 41 | 54-41 = 13°C.

Garniture

Moutarde au miel, tomate, poulet curry, roquette, huile d'olive, sel et poivre.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer(*)(**) : gluten (blé), sésame, mollusques (encre de seiche).

(**) La garniture n'est pas prise en compte dans les allergènes. Vérifier la présence éventuelle d'allergènes selon les ingrédients utilisés, ici la moutarde.

