

Flûtes feuilletées nordiques

Par Loïc Lafonte

Ingrédients

Farine T65	en g	800
Puratos Créa'plus Saveurs Nordic		200
Eau		550
Sel		15
Levure		40
Beurre de tourage		500
Puratos graines de Pavot		QS
Puratos graines de Sésame		QS

Chantilly salée

St Môret	en g	300
Patiscrem PatisFrance		100
1/2 zeste de citron vert		
Piment d'Espelette		QS
Sel		QS
Pomme Granny Smith en brunoise		QS
Carotte en brunoise		QS
Aneth		QS

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	4 minutes en première vitesse puis 8 minutes en seconde vitesse.
Température de pâte	23°C
Pointage	20-30 minutes au congélateur.
Tourage	Un tour double.
Repos	10 minutes au congélateur.
Tourage	Un tour simple
Détaillage et laminage	Laminer à 6 mm sur 30 cm de longueur et détailler des bandes de 2 cm de largeur. Dorer puis parsemer de graines.
Apprêt	1h30 à 25°C
Cuisson	Environ 15 minutes à 220°C four à sole.

Suggestion d'accompagnement :

Monter le St Môret avec la crème liquide jusqu'à obtention d'une mousse légère.

Assaisonner. Pocher l'appareil de St Môret dans un verre type apéritif.

Astuce :

Complétez votre offre de plateaux apéritifs avec des flûtes feuilletées.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (*) : céréales (blé, orge, seigle) - sésame - lait et dérivés
Liste des allergènes à adapter en fonction de l'assaisonnement de la crème.



Créa'Plus Saveurs Nordic

Préparation en poudre à base de graines (tournesol - lin jaune - lin brun - sésame) et de céréales avec du levain de seigle dévitalisé.

AVANTAGES :

- Facilité de mise en œuvre en méthode 10 Pains 1 Pétrin
- Bon goût de céréales, malté
- Dosage de 15 à 30% du poids de pâte

Disponible en sac de 3kg

Date de durabilité minimale de 9 mois



Puratos
Partenaire pour l'innovation