

Garden party, autour des petits-fours

Avec le retour des beaux jours, les apéritifs et buffets fleurissent.
Voici quelques idées pour étoffer votre gamme de petits fours sucrés / salés.

FRAICHEUR NORDIQUE

Ingrédients	en g
Farine de tradition	500
Puratos Easy Quotidien Seigle 50%	500
Puratos Softgrain Seigle Germé	2000
Puratos Levure Levante	10
Graine de sésame	QS

Mode opératoire

Température de base	58°C.
Pétrissage	Mélanger Easy Quotidien Seigle avec la farine et Softgrain Seigle Germé. Ajouter la levure Levante et pétrir 10 minutes en première vitesse.
Température de pâte	26°C.
Pointage	30 min.
Division / Mise en forme	Graisser le moule et chemiser avec les graines de sésame.
Apprêt	1h.
Cuisson	45 minutes à 240°C. Four tombant avec buée.

Suggestion de garniture

Tzatziki, saumon fumé, cranberries séchées, pousses d'alfalfa ou brocolis, zeste de citron

Application règlement INCO. Allergènes présents à déclarer(*) : gluten (blé - seigle - orge), sésame.

Allergènes potentielles garnitures : poisson (vérifier les ingrédients utilisés)

Puratos Easy Quotidien Seigle 50%

Solution pour pains au seigle contenant plus de 86% de seigle (farine et levain torréfié dévitalisé) et de la farine de malt torréfié.

Riche en fibres.

AVANTAGES:

- Facilité d'utilisation
- Excellente qualité technique grâce à la présence d'améliorants adaptés
- Tolérance de la pâte
- Volume et développement au four optimal
- Répondent aux recommandations de l'AFSSA (les produits finis contiennent l'équivalent de 1,8% de sel)

Disponible en sac de 10 kg.
Date de durabilité minimale de 12 mois.
(à conserver dans un endroit frais et sec).

