

L'horloge surprise

Par François Quélo.

PAIN DE MIE NORDIC	en g
Farine T65	1000
Eau	730
Puratos Créa' plus Saveurs Nordic	300
Puratos Créa' pâte Mie	100
Puratos Levure Levante	20
Sel	18

PAIN DE MIE MAÏS	en g
Farine T65	500
Puratos Easy Puravita Maïs 50%	500
Eau	630
Puratos Créa' pâte Mie	100
Puratos Levure Levante	25

MONTAGE

Une fois les pains cuits (la veille de préférence pour une meilleure découpe), retirer toute la croûte et conserver la mie.

Découper délicatement 8 tranches régulières dans chaque bloc de mie, à l'aide d'un couteau à pain.

Étaler la garniture sur une tranche et recouvrir d'une deuxième. Presser pour bien faire adhérer.

À l'aide d'un couteau éminceur, découper chaque galette garnie en 8 parts égales.

Disposer ces mini-sandwichs dans un cercle à pain de mie en alternant les couleurs.

Refermer le pain surprise avec un décor au choix. Ici, une horloge réalisée à base de pâte morte.

SUGGESTION DE GARNITURES :

Pain de mie Nordic :

Fromage frais (type St Môret), aneth, saumon fumé, sel et poivre.

Pain de mie Maïs :

Roquefort, noix, confiture de figes, crème épaisse.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (*) :

Pain de mie Nordic : Gluten (blé - seigle - orge), Sésame
Lait et dérivés, Poisson (saumon).

Pain de mie Maïs : Gluten (blé), soja, lait et dérivés, fruits à coques (noix).

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	4 minutes en première vitesse et 7 minutes en deuxième
Température de pâte	24°C
Pointage	Pain de mie Nordic : 30 minutes Pain de mie Maïs : 20 minutes
Division / Mise en forme	600 g
Repos	10 minutes
Façonnage	En boule, dans les moules à cercle pour pains surprises
Apprêt	Entre 1h et 1h30
Décor / Coup de lame	En polka
Cuisson	45 minutes à 230°C au four à sole

