

## LOCAL ET GLOBAL



De nos jours, les consommateurs recherchent par la nourriture un moyen de s'évader et d'aller vers des saveurs venues d'ailleurs et uniques. En effet, s'inspirer de la culture culinaire des autres pays en la mariant à la tradition locale constitue aujourd'hui une véritable tendance.

C'est pour cela qu'à l'occasion de la Coupe du Monde, PatisFrance-Puratos vous accompagne et vous propose deux recettes d'inspiration américaine.

## HOT DOG PARISIEN

Par Loïc Lafonte

## Ingédients

Puratos Tegral Burger & Co  
Eau (T° de base 54°C)  
Levure  
Puratos Sunset Glaze

en g

1000  
520  
40  
QS

## Méthode de travail

Pétrissage (spirale)

Température de pâte

Division / Mise en forme

Façonnage

Aprêt

Finitions

Cuisson

Stockage

Suggestion de garniture

Pétrir 4 minutes en première vitesse. Puis, ± 7 minutes en deuxième. 24°C.

70 g légèrement boulé.

Léger, en petit pain puis mettre sur une plaque à viennoise.

± 1 heure à 35°C H.R 85%.

Puratos Sunset Glaze en pulvérisateur.

± 7 minutes à 250°C sans buée.

Ressuage sur grille.

Pour conserver le moelleux, emballer les buns entre 25-27°C à cœur dans des sachets hermétiques.

Beurre demi-sel, tranches de jambon, tomates cerises, Comté AOP affiné 12 mois.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer(\*) (\*\*): gluten (blé), lait et dérivés.

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



## Puratos Tegral Burger &amp; Co

Préparation pour la fabrication de pains moelleux américains (buns, bagels, etc.).

## AVANTAGES ET BÉNÉFICES :

- Préparation 100%
- Moins de pesées pour un gain de temps
- Produits réguliers
- Sans huile de palme
- Sans arôme artificiel, sans colorant et sans conservateur
- Moins de matière grasse pour une qualité identique, grâce à la technologie Puraslim Inside
- Un goût unique, subtil et une mâche fondante grâce à la présence de levains Sapore.

Disponible en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois (à conserver dans un endroit frais et sec).

