



Le Hot-Dog

Par Jean Larroque

INGREDIENTS	en g
Farine de Gruau	1000
Eau	570
Sel	18
Puratos Levure Levante	60
Huile	40
Sucre	40
Puratos Soft'r	30
Puratos Créa'pâte Mie	50

MODE OPÉRATOIRE

Pétrissage (spirale)	5 minutes en première vitesse puis 8 minutes en deuxième
Température de pâte	26°C
Division / Mise en forme	90 g
Repos	5 minutes
Façonnage	En demi-baguette de 15-20 cm de long, sur plaque à baguette
Apprêt	60 minutes à 35°C en chambre humide
Décor / Coups de lame	Lamer sur toute la longueur
Cuisson	6 minutes à 260°C au four à sole, avec beaucoup de buée.

SUGGESTIONS DE GARNITURES

Béchamel avec 10% de moutarde forte, saucisse de Strasbourg, gruyère râpé.

Application du Règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (*) : gluten (blé), lait et dérivés et moutarde.
(*) Ces éléments vous sont fournis sous réserve du strict respect des matières premières utilisées et du mode opératoire indiqué.

Puratos Soft'r

L'atout fraîcheur et conservation pour tous vos produits moelleux, types brioches, pains au lait, pains de mie, etc.

AVANTAGES :

- Dosage flexible selon l'effet désiré (entre 1 et 4% du poids de farine)
- Améliore la fraîcheur et la conservation des produits finis

Disponible en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.



Puratos Créa'pâte Mie

Solution en pâte à ajouter directement à votre pâte blanche.

AVANTAGES :

- Pas besoin d'ajouter de matière grasse supplémentaire ni de lait
- Produits finis réguliers à la conservation optimisée
- Goût frais et fondant en bouche

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.

