



DÉCLINAISON DE MINI-BURGERS 10 PAINS 1 PÉTRIN

Par Rémi Silva Chapeleiro

Ingrédients pâte de base	En g	Commentaires
Farine	1000	Pétrir 3 minutes en première vitesse, et 7 minutes en deuxième vitesse, puis incorporer les mélanges ci-dessous : 1 minute en première vitesse et 5 minutes en deuxième. Réserver également une pâte "nature".
Eau	550	
Sel	20	
Puratos Levure Levante	20	
Puratos Créa'pâte Mie	150	

Burger Fuego	En g	Burger Pesto	En g
Pâte de base	1000	Pâte de base	1000
Puratos Créa'plus Fuego	30	Puratos Créa'plus Pesto	40
Eau	10	Eau	10

Burger Nordic	En g	Burger Figue	En g
Pâte de base	1000	Pâte de base	1000
Puratos Créa'plus Saveurs Nordic	200	Figues en cube	100
Eau	70	Eau	20
Puratos Levure Levante	10		

Méthode de travail

Pointage	10 minutes.
Division	15 g.
Repos	10 minutes.
Façonnage	En boule sur plaque.
Apprêt	1 heure à 28°C.
Décors	Buns Nature : Graines de sésame. Buns Fuego : Crumble tomate. Buns Pesto : Crumble salé. Buns Nordic : Décors Maïs. Buns Figue : Amandes brutes hachées.
Cuisson	10 minutes à 210°C.

Astuce Décors Crumble :

Décors Crumble Salé	En g	Décors Crumble Tomate	En g
Farine	100	Farine	100
Parmesan râpé	100	Parmesan râpé	100
Beurre	100	Beurre	70
		Concentré de Tomate	50

Mode Opérateur :

Mélanger la farine et le parmesan à la feuille en vitesse lente, puis ajouter le beurre (et le concentré de tomate). Laisser tourner 4 minutes. Étaler les crumbles entre 2 feuilles guitares d'une épaisseur de 2 mm et réserver au réfrigérateur. Au moment de l'enfournement des buns, découper à l'emporte-pièce rond de 4 cm de diamètre et les déposer sur les buns.



Puratos Créa'pâte Mie
Disponible en seau de 5 kg

Puratos Créa'plus Saveurs Nordic
Disponible en sac de 3kg

Puratos Créa'plus Pesto et Fuego
Disponibles en sac de 2kg

Application du règlement INCO (*) :
Allergènes présents à déclarer : céréales (blé, seigle et orge), lait et dérivés, sésame, oeufs, fruits à coques (amandes).