

Pain Châtaigne et Amande

Ingrédients Amandes caramélisées

	en g
Amandes Blanchies Grosses 36/38 Espagne PF	180
Sucre	70
Eau	35
Miel de châtaigne	10

Dans une casserole, verser l'eau, le miel de châtaigne et le sucre, laisser bouillir puis verser les amandes dans la casserole et mélanger hors du feu.

Ingrédients Pain

	en g
Farine de tradition française	1000
Eau	700
Levain Châtaignou	250
Levure	8
Sel	18
Bassinage	50
Amandes caramélisées	295

Amandes caramélisées

Mode opératoire

Dans une casserole, verser l'eau, le miel de châtaigne et le sucre. Laisser bouillir, puis verser les amandes dans la casserole et mélanger hors du feu.

Une fois bien mélangé, étaler sur une plaque et passer au four ventilé à 175°C environ 8 minutes, laisser refroidir puis séparer les amandes avant de les mettre dans la pâte.

Méthode de travail

Autolyse	Farine et eau pendant 45 minutes.
Pétrissage (spirale)	12 minutes en première vitesse, 2 minutes en deuxième vitesse en bassinant puis 1 minute en première vitesse avec les amandes caramélisées.
Température de pâte	24°C.
Pointage	1h30 avec un rabat.
Division / Mise en forme	3 x 120 g.
Repos	15 minutes.
Façonnage	Façonner en forme de goutte, une fois fait, en prendre 3 et coller les extrémités rondes ensemble comme pour former une étoile à 3 branches puis tourner les pointes de l'étoile jusqu'à la goutte voisine. A la fin, cela doit ressembler à un triangle arrondi. Tourner à gris sur la couche.
Apprêt	12h à 6°C.
Décors / Coup de lame	Fariner et donner un coup de lame sur chaque goutte.
Cuisson	25 minutes à 250°C.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer(*) : gluten (blé), fruits à coques (amandes).

