

Célébrez les J.O. et suggérez cette recette de tapas à vos clients pour des apéros entre amis.

Les Tapas Pesto-Fuego avec 10 Pains 1 Pétrin



Par Rémi Silva Chapeleiro.

INGRÉDIENTS	en g
Farine courante	1000
Eau	600
Sel	18
Puratos Levure Levante	20
Puratos Créa'plus Fuego ou Créa'plus Pesto	60

MODE OPÉRATOIRE

Pétrissage (spirale)	4 min en première vitesse puis 7 min en deuxième
Température de pâte	24°C
Pointage	30 min
Division / Mise en forme	300 g
Repos	10 min
Façonnage	Baguette courte
Apprêt	1h30
Décors / Coup de lame	Polka
Cuisson	16 min à 240°C

ASTUCES

Trancher les baguettes en biais et de 1 cm d'épaisseur puis les passer 5 min au four.

Suggestions de garniture pour les tapas Pesto :

Mâche, jambon italien, fines tranches de mozzarella et tomates confites.

Suggestions de garniture pour les tapas Fuego :

Œufs durs, avocats (mélanger à du jus de citron pour ne pas qu'ils noircissent), oignons rouges, petits bouquets de brocolis et paprika.

Application du règlement INCO.

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



PURATOS Créa'plus Pesto

Préparation en poudre à base de pesto (fromage type italien, basilic, huile d'olive et levain).



PURATOS Créa'plus Fuego

Préparation en poudre à base de mélange méditerranéen : Poivrons rouges et verts, paprika, piment et levain.

Avantages :

- Goût tendance et original
- Utilisation facile
- Meilleure conservation du pain grâce au levain
- Idéal pour varier l'offre snacking
- A décliner en bâtonnets, gressins, pains apéritif

Disponibles en sac de 2 kg
Date de durabilité minimale de 9 mois.



Retrouvez toutes les autres solutions 10 Pains 1 Pétrin auprès de votre représentant PatisFrance-Puratos ou sur www.puratos.fr

Puratos
Partenaire pour l'innovation