

## Barquette Saint Valentin

Ingrédients	Poids en g
Farine de Tradition	825
Farine de gruau	275
Sel	20
Sucre	135
<b>Puratos Levure Levante</b>	<b>50</b>
<b>Puratos S500 spécial</b>	<b>10</b>
Lait entier	580
Beurre doux	90
<b>Puratos Mimetic Primeur 30%</b>	<b>500</b>
<b>Pâte à croissant</b>	<b>Poids en g</b>
Pâte à croissant	900
Pâte à croissant rouge	100



### Méthode de travail

<b>Pétrissage (spirale)</b>	Pétrir 5 minutes en 1ère vitesse puis 7-8min en 2ème
<b>Température de pâte</b>	24°C
<b>Pointage</b>	15-20 minutes pâton bien boulé dans un film alimentaire, puis abaisser et mettre 20 minutes au congélateur. Conserver les pâtons à 3°C jusqu'au lendemain.
<b>Tourrage</b>	Un tour double et un tour simple avec la pâte à croissant neutre. Venez déposer la pâte colorée sur le pâton légèrement humidifié. Laisser reposer à 4°C pendant 30 minutes. Abaisser à 4mm puis détailler des bandes de 18cm sur 3,5cm de large. Inciser au coeur du rectangle et venir passer les deux extrémités dans la partie inscisée dans un sens et dans l'autre puis disposer sur plaque.
<b>Apprêt</b>	Environ 2h-2h30 à 25°C
<b>Décors / Coup de lâme</b>	Pocher avec du <b>Puratos Topfil Framboise</b>
<b>Cuisson</b>	200-210°C au four à sole pendant 17-18min. Dorer au <b>Puratos Sublimo</b> à la sortie du four.
<b>Ressuage</b>	Sur grille puis venir pocher avec du <b>Puratos Topfil Framboise</b> et décorer avec quelques framboises fraîches.

