



Couronne à partager entre Terre et Mer

Par Léa Audic

INGRÉDIENTS

Farine T65	1000 g
Puratos Sapore Alcina	70 g
Puratos Sapore Oberto	10 g
Eau	670 g
Puratos Levure Levante	20 g
Sel	18 g
Puratos Sapore Oberto	Décoration

GARNITURE 1

Saumon fumé
Fromage frais
Mesclun
Ciboulette
Pomme verte
Citron

GARNITURE 2

Jambon sec
Pesto vert
Roquette
Tomate séchée
Basilic frais feuille
Mozzarella
Vinaigre balsamique

MÉTHODE DE TRAVAIL

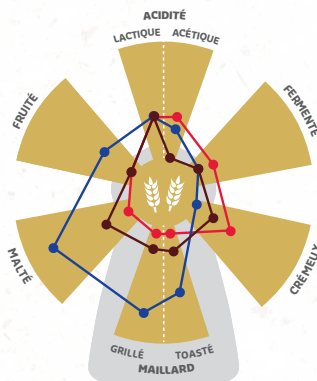
Pétrissage (spirale)	4 minutes en première vitesse, puis 7 minutes en deuxième.
Température de pâte	24°C.
Pointage	20 min à température ambiante.
Division / Mise en forme	9 boules de 80 g.
Repos	20 min à température ambiante.
Façonnage	Couronne bordelaise à 8 boules.
Apprêt	35 min à 26°C et 75% HR.
Décors / Coup de lame	Pochoir + levain SAPORE Oberto.
Cuisson	17 minutes à 240°C.

COMMENTAIRE

Côté mer : Mélanger 180g de crème avec la ciboulette et jus d'un citron, saler et poivrer.

Etaler la sauce puis dans l'ordre déposer le mesclun, le saumon fumé, les fines lamelles de citron et de pomme.

Côté terre : Etaler le pesto puis dans l'ordre déposer la roquette, le jambon sec, la mozzarella, les tomates séchées et les feuilles de basilic. Assaisonner d'un léger filet de vinaigre balsamique réduit.



Sapore Alcina
Sapore Oberto
Combinaison des levains



Le snacking ne cesse de prendre de l'importance dans l'offre en boulangerie. Il représente actuellement 17% du chiffre d'affaires, dont 10,3% uniquement sur les sandwich. Cette recette illustre une des tendances du snacking : l'appétitif dinatoire. Un mode de consommation convivial, où le partage est le maître-mot. J'ai souhaité décliner un snacking à partager en mêlant une version terre et mer, pour que chaque convive trouve son bonheur. L'alliance de Sapore Alcina et Sapore Oberto, dans ces proportions est issue du projet de fin d'étude que j'ai mené autour des combinaisons de levain. Lors d'associations de levains, les profils aromatiques ne s'additionnent pas mathématiquement, mais vont créer de nouvelles saveurs.