

Duck Finger

Quantité : Environ 40 pièces

INGRÉDIENTS PÂTE

Farine de gruau	1000 g
Puratos Prima Madre	70 g
Œuf	400 g
Lait	235 g
Sucre	150 g
Sel	18 g
Levure	40 g
Puratos Mimetic Primeur 50%	300 g
Puratos Créa'Plus Saveurs Toastées	330 g
Eau (réhydratation Créa'Plus Saveurs Toastées)	200 g

POUR UNE PORTION :

INGRÉDIENTS GARNITURE

Effiloché de canard Loste	40 g
Tartare de légumes Loste	40 g
Puratos Topfil Agrumes	10 g
Vinaigre de cidre blanc	3 g
Coriandre	1 g
Vinaigre balsamique réduit	2 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Sans le Puratos Mimetic Primeur 50% et le Puratos Crea'plus Saveurs Toastées pétrir 5 minutes en 1ère vitesse et 10 minutes en 2ème vitesse. Ajouter le Puratos Mimetic Primeur 50% et pétrir 5 minutes en 1ère vitesse et lisser 2 minutes en 2ème vitesse. Ajouter le Puratos Créa'plus Saveurs Toastées et pétrir jusqu'à décollement de la pâte.
Température de pâte	28°C
Pointage	30 minutes à température ambiante et minimum 1h à 4°C.
Mise en forme	Laminer pour donner 2 tours simples et abaisser à 1,8 cm d'épaisseur.
Détaillage	Mouiller les 2 faces et y coller les Puratos GrainDesign Topaze. À l'aide d'une bicyclette, tailler des bandes de 4 cm de large sur 15cm de long et les déposer sur la tranche dans des moules à cake de voyage de 4cm de large par 20cm.
Façonnage	Demi baguette humidifiée et roulée dans le Puratos Graindesign Black & White puis donner 5 coups de lame.
Apprêt	Pousse contrôlée (viennoiserie).
Cuisson (four à sole)	18 minutes à 180°C

MONTAGE

Remettre en température l'effiloché de canard (bain-marie 30min/ micro-onde 2 à 3 min/ four ventilé 30 min), effiloche. Mélanger au Puratos Topfil Agrumes, le vinaigre de cidre blanc et la coriandre ciselée. Oter le couvercle du pain (1/4 hauteur), creuser l'intérieur. A l'aide d'une corne réaliser une séparation entre les deux côtés du pain dans le sens de la longueur (sans couper). Sur un côté disposer le tartare de légumes et sur l'autre l'effiloché de canard. Décorer en alternant avec des points de votre préparation de Puratos Topfil Agrumes, et des points de vinaigre balsamique réduit. Parsemer de coriandre pour un effet fraîcheur.

