

## Feuilleté bicolore

Par Loïc Lafonte

Ingrédients	Poids en g
Farine de Tradition Française	825
Farine de Gruau	275
Levure	50
Sel	20
Sucre	130
Beurre	50
Lait (TB°56°C)	560
<b>Puratos Mimetic Primeur</b>	<b>500</b>

4004883

Pâte cacao	Poids en g
Pâte nature	300
<b>Belcolade Cacao poudre</b>	<b>20</b>
Lait	20

4101980

Insert	Poids en g
<b>Pralicrac Caramel au Beurre S</b>	<b>QS</b>

4102744

### Commentaire

Soit à l'aide de Flexipan adapté ou entre deux feuilles de papier guitare, réaliser des barres de 16 x 0,5 cm avec le Pralicrac. Puis congeler. Enfin détailler après congélation.



### Méthode de travail

<b>Pétrissage (spirale)</b>	5 min en 1ère et 7min en 2ème.
<b>Température de pâte</b>	24°C
<b>Pointage</b>	20 min en boule filmée. Puis étaler sur plaque avant de congeler 20-30 minutes, et laisser une nuit à 4°C
<b>Tourage</b>	Réaliser un tour double puis un simple d'affilé. Puis à l'aide d'un pinceau, humidifier le dessus de votre paton afin d'y déposer votre abaisse de pâte cacao qui doit être à la même dimension que ce dernier.
<b>Repos</b>	30 min à 4°C
<b>Détaillage</b>	Abaisser la pâte à 3,5 mm puis détailler des rectangles 16 x 6 cm. A l'aide d'une lame, scarifier de façon régulière, puis enrouler autour d'un cylindre graissé d'environ 0,5 cm de diamètre. Ce cylindre doit pouvoir passer en cuisson.
<b>Apprêt</b>	2h à 28°C
<b>Décor</b>	Dorer avec le Puratos Sunset Glaze
<b>Cuisson</b>	20-22 minutes à 170°C au four ventilé
<b>Finition</b>	A l'aide d'un pinceau, appliquer du Puratos Sublimo Neutre à la sortie du four. Laisser refroidir puis insérer les barres de Pralicrac lait.

