

Fougasse d'Aigues-Mortes

par Pierre Lauer

INGRÉDIENTS

Puratos Tegral Panettone	1000 g
Eau	260 g
Puratos Levure Levante	50 g
Œuf entier	210 g
Beurre	140 g
Puratos Prima Madre	70 g
Puratos Soft'r Gold	70 g
Miel	30 g
Sucre	50 g

COMMENTAIRES

Mettre tous les ingrédients dans la cuve sauf le beurre. Commencer le pétrissage avec 230g d'eau. Incorporer le beurre en milieu de 2ème vitesse et finir en bassinant avec le reste d'eau.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	66°C
Pétrissage (spirale)	5 minutes en première vitesse, 15 minutes en deuxième.
Température de pâte	26-28°C
Pointage	30 minutes
Division / Mise en forme	En boule de 1,5 Kg
Repos	A 3°C jusqu'à durcissement de la pâte
Façonnage	Étaler sur plaque 60x40 cm avec cadre
Apprêt	2H30 environ
Décors / Coup de lame	Passer quelques minutes au congélateur pour durcir le dessus de la pâte. Faire des trous réguliers puis aromatiser selon la recette
Cuisson	15 à 18 minutes à 210°C au four à sole



Streuzel Noisette

INGRÉDIENTS

Beurre	150 g
Cassonade	110 g
Poudre de noisette	140 g
Farine	110 g

COMMENTAIRES

Hacher le streuzel précuit au robot coupe et disposer uniformément une couche sur la fougasse.

Macaronade Pistache

INGRÉDIENTS

Sucre glace	150 g
Poudre d'amande PatisFrance	150 g
Blanc d'œufs	150 g
Pralirex Pistache PatisFrance	45 g

COMMENTAIRES

Mélanger le sucre glace et la poudre d'amande. Ajouter les blancs d'œufs. Aromatiser avec la pâte de pistache. Dresser à l'aide d'une poche et douille.