

PAIN SURPRISE RUBISK

Par : Frédéric Bianchi

PÂTE BLANCHE

Farine T65	1000 g
Eau	620 g
Levure	20 g
Sel	20 g

PÂTE PESTO

Pâte blanche	830 g
Créa'Plus Pesto	60 g

PÂTE FUEGO

Pâte blanche	830 g
Créa'Plus Fuego	35 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	4 min en 1 ^{ère} et 6 min en 2 ^{ème} et faire les mélanges
Température de pâte	25°C
Pointage	15 min
Façonnage	Étaler chaque pâton et les placer dans des cadres de 30 x 40 cm
Apprêt	1h à 25°C
Cuisson	9 min à 230°C

CRACKERS NORDIC

Farine de tradition	250 g
Créa'Plus Nordic	210 g
Volcano	17 g
Sel	2 g
Huile d'olive	80 g
Eau	120 g

Mélanger à la feuille tous les ingrédients 5 min en 1^{ère} vitesse. Abaisser au laminoir à 3 mm maximum. Couper des carrés de 12 x 12 cm et cuire 20 min à 180°C.

CRÈME CHÈVRE MIEL

Au robot coupe : mixer 1 buche de chèvre de 250 g, 1 cuillère à soupe de miel, du sel, du poivre et 150 g de crème liquide.

Sur un carré de crackers de 12 x 12 cm, poser 9 cubes en inversant les couleurs. Répéter 2 fois l'opération et les superposer en quinconce. Sur le dernier étage, poser un carré de crackers et faire le décor.

ASTUCE :

Méthode montage entremets. Poser la pâte cuite fuego. Étaler dessus la crème chèvre au miel et recouvrir avec la pâte cuite pesto. Congeler. Quand la pâte est bien dure, couper au couteau des carrés de 12 x 12 cm et diviser ensuite en 9 cubes de 4 x 4 cm.

