

Paluier

INGRÉDIENTS

Pâte feuilletée	en g
Puratos Farine Feuilletage Extra	1000
Eau	550
Sel	25
Beurre pommade	100
Sucre	QS
Puratos Mimetic 20	650

MODE OPÉRATOIRE

Pétrissage (spirale)	6 min en première vitesse.
Repos	Réserver au réfrigérateur à plat sur des grilles pendant au moins 1 h.
Tourage	Tourer avec Mimetic. Donner 4 tours simples en laissant au moins 1h de repos entre les tours. Donner les deux derniers tours simples en saupoudrant de sucre.
Détaillage	Abaisser à 6 mm en veillant à ce que le pâton fasse 6 cm de large, repérer le milieu du pâton dans la longueur. Plier le quart du haut jusqu'à la moitié, pareil avec le quart du bas, plier ensuite le tout en deux. Couper des palmiers de 1 cm de large et les bloquer immédiatement au congélateur.
Cuisson	Laisser revenir à température et cuire à 220°C au four à sole pendant 12 min et les retourner pour encore 4 min.

ASTUCE :

Ne pas garder les pâtons au froid après avoir incorporé le sucre, pour ne pas qu'il fonde.

Application du règlement INCO (*)

Allergènes présents à déclarer : gluten - lait (et dérivés).

Zoom sur

Puratos Farine Feuilletage Extra

Farine spéciale feuilletage

AVANTAGES :

- Améliore le volume et la texture des produits finis
- Permet un développement régulier de la pâte
- S'applique à toutes les méthodes de fabrication

Disponible en sac de 20 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.

