





PETITES CITROUILLES D'HALLOWEEN

PÂTE À BRIOCHE

INGRÉDIENTS

	en g
Puratos Tegral Brioche Mœlleuse	1000
Puratos Levure Levante	30
Jus de carotte	300
Eau (10°C)	250

MODE OPÉRATEUR

Pétrissage (spirale)	5 min en première vitesse puis 12 min en deuxième
Température de pâte	26°C
Division / Mise en forme	30 g
Façonnage	En forme de boule sans donner trop de force
Apprêt	Entre 1h et 1h30 à 26°C
Décors / Coup de lame	Déposer le craquelin qui doit recouvrir les 3/4 de la briochette
Cuisson	A 210°C au four à sole pendant 10-12 min

CRAQUELIN

INGRÉDIENTS

	en g
Sucre	300
Beurre	250
Farine	300
Colorant jaune hydro	Q.S
Colorant orange mandarine hydro	Q.S

MODE OPÉRATEUR

Mélanger les ingrédients sans corser la pâte. Commencer par le colorant jaune, puis ensuite le colorant orange jusqu'à obtention d'une belle couleur orange citrouille. Étaler entre 2 feuilles à 2 mm et mettre au congélateur. Découper des cercles du diamètre des boules de brioches et poser sur la pâte à brioche avant cuisson.

MONTAGE ET FINITIONS

Découper les briochettes en deux, et monter le crémeux orange à la poche à douille. Refermer les briochettes et réaliser les tiges à l'aide du **DécoFondant PatisFrance** coloré en vert.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer : gluten (blé) – lait et dérivés – œuf – sulfites.

CRÉMEUX ORANGE

INGRÉDIENTS

	en g
Délicecrem PatisFrance	300
Lait 1/2 écrémé	1L
Puratos Classic Orange	50
Patiscrem PatisFrance montée	400

MODE OPÉRATEUR

Réaliser une crème pâtissière aromatisée à l'orange avec les 3 premiers ingrédients. La mélanger avec la Patiscrem à la spatule.

Puratos Tegral Brioche Mœlleuse

Préparation 100% à remettre en œuvre uniquement avec de l'eau ou un mélange eau et œuf pour une recette premium.

Avantages :

- 2 qualités de recettes avec une même préparation
- Gain de temps avec seulement 3 pesées
- Décollement de la pâte au pétrissage et façonnage facilités
- Meilleure conservation du mœlleux par rapport à une recette traditionnelle
- Appellation "Pur Beurre", sans arôme, contient du levain en poudre

Disponible en sac de 10 kg

Date de durabilité minimale : 6 mois

