

Sapin de Noël

Loïc L

Ingrédients	Poids en g
Farine courante T65	1000
Eau (T° de base 54°C)	550
Levure	35
Sel	20
Puratos Créa Pâte Mie	150
Puratos Créa plus Saveur Nordic ou Saveur d'Automne	260



Méthode de travail	
Pétrissage au batteur	4 min en première vitesse puis 6-7 min en deuxième
Inclusion	1 minute en 1ère puis 2-3 minutes en seconde
Température de pâte	± 24°C
Pointage	± 20 minutes en masse
Division / Mise en forme	± 2kg étalé sur une plaque 60x40cm
Apprêt	Entre 50 à 60 min à 28°C avec hygrométrie de 80%. Surgler la plaque environ ± 30 à 40 minutes pour une découpe nette.
détaillage	Venez détailler des étoiles de la plus petite à la plus grande. Environ 5 tailles différentes.
Cuisson four à sole	230°C pendant ± 12-14 minutes avec buée. A la sortie du four, aplatir légèrement les étoiles à l'aide d'une feuille de papier et cuisson et d'une plaque pour une forme régulière. Ressuage sur grille.
Montage et Stockage	Pour conserver le moelleux, monter vos sapins rapidement. Deux formes identiques sur cinq étages. Stabiliser les étages à l'aide de piques en bois. Puis emballer les sapins entre 25 et 30°C à coeur dans des sachets hermetiques. Ex : sac à Panettone
Astuce	Le reste des découpes de pâte avant cuisson peuvent être utilisés comme pâte fermentée lors du prochain pétrin.

Commentaire

A proposer à vos clients pour les repas de fêtes de fin d'année. Une décoration de table à déguster avec du foie gras, des fruits de mer ou encore le fromage.