



Demain chez vous

Texture moelleuse,
duo sucré-acidulé de la
cranberry, saveur subtile
du sésame : tout plaît !

Pain de mie cranberries sésame

Fait de farine, de lait, de beurre, d'œuf, de sucre et de pâte fermentée, ce pain de mie renferme des cranberries séchées et se pare de graines de sésame.



inbp Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur



NIVEAU
DE DIFFICULTÉ
★☆☆

Gamme
SIMPLE
GOURMANDE
ÉCLAT



Boulangerie

Boulangerie

Pain de mie cranberries sésame

Pour 70 pièces

Ingrédients

PÂTE À PAIN DE MIE AUX CRANBERRIES

Farine courante T65	10 kg
Lait entier (Température de base : 50°C)	4,5 kg
Œuf	1,5 kg
Sel	0,18 kg
Sucre semoule	1 kg
Levure	0,65 kg
Pâte fermentée courante	1 kg
Beurre	1,5 kg
Cranberry séchée	4,5 kg

FINITION

Graine de sésame



1 kg

Méthode de travail

MATÉRIEL UTILISÉ

INCORPORATION

FRASAGE

CONSISTANCE

PÉTRISSAGE

INCORPORATION

PÉTRISSAGE

INCORPORATION

TEMPÉRATURE

POINTAGE

PESAGE

MISE EN FORME

DÉTENTE

FAÇONNAGE

Pétrin.

Mettre tous les ingrédients dans la cuve sauf le beurre et les cranberries.

Environ 3 minutes en 1^{re} vitesse.

Pâte ferme.

Environ 5 minutes en 2^{ème} vitesse.

Ajouter le beurre en 1^{re} vitesse.

Environ 3 minutes en 2^{ème} vitesse.

Ajouter les cranberries en 1^{re} vitesse.

Pâte à 24°C.

Environ 15 heures au réfrigérateur.

En pâton de 350 g.

Bouler.

Environ 30 minutes.

En bâtard court.

Les humidifier puis les rouler dans les graines de sésame.

Lamer en saucisson.

Déposer en moule à pain de mie de 18 x 8 x 8 cm, préalablement graissé.

Environ 2 heures.

Environ 25 minutes à 200°C, avec buée.

Sur une grille.

APPRÊT

CUISSON

RESSUAGE

CONSEIL DU CHEF

Pour limiter la prise de couleur des cranberries, vous pouvez les réhydrater dans de l'eau, une heure avant le pétrissage.