



Demain chez vous

Une réalisation simple et gourmande qui saura apporter de la diversité dans votre boutique.

Douceur aux agrumes

Composée de farine de gruau, de flocon de pomme de terre, de jus d'orange, de crème et de sucre, cette douceur renferme en plus un beurre agréablement aromatisé aux agrumes.



Ingrédients



PÂTE À DOUCEUR

Farine de gruau	4500 g
Flocon de pomme de terre	500 g
Jus d'orange froid	2000 g
Crème liquide	1850 g
Sucre	600 g
Sel	90 g
Levure	200 g
Crème liquide (bassinage)	375 g

FINITION

Eau	QS
Sucre semoule	450 g
Sucre glace	1350 g

BEURRE AROMATISÉ AUX AGRUMES

Zeste d'orange	1
Zeste de citron	1
Beurre	1000 g

- Au batteur, mélanger tous les ingrédients.
- Réserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Méthode de travail

MATÉRIEL UTILISÉ INCORPORATION FRASAGE CONSISTANCE PÉTRISSAGE INCORPORATION

Batteur.
Mettre tous les ingrédients de la pâte dans la cuve, sauf la crème liquide de bassinage.
Environ 5 minutes en 1^{re} vitesse.
Pâte ferme.
Environ 10 minutes en 1^{re} vitesse et 5 minutes en 2^e vitesse.
Ajouter le beurre aromatisé aux agrumes en 1^{re} vitesse.
Bassiner avec la crème liquide en 1^{re} vitesse.

CONSISTANCE TEMPÉRATURE POINTAGE PESAGE MISE EN FORME DÉTENTE FAÇONNAGE APPRÊT FINITION

Pâte batarde.
Pâte à 24°C.
Environ 15 heures à 4°C.
En pâtons de 365 g.
Bouler.
Environ 30 minutes au réfrigérateur.
Façonner en bâtard court et déposer en barquette.
Environ 2 heures à 25°C.

CUISSON RESSUAGE

À l'aide d'un pinceau, badigeonner d'eau la surface des pâtons.
Saupoudrer 15 g de sucre semoule par pièce.
Saupoudrer 3 fois 15 g de sucre glace avec un temps de repos entre chaque saupoudrage.
Environ 20 minutes à 180°C.
Sur une grille.