



Rétrodor Cranberries noisettes curcuma

Recette pour 1000 g de pâte Rétrodor

Curcuma	4 g
Curry	2 g
Noisettes torréfiées	75 g
Cranberries	100 g
Eau	100 à 150 g

Mélanger tout les ingrédients 2h avant le pétrissage.

Pétrissage

Pétrir la pâte seule au batteur jusqu'au décollement, puis bassiner avec le jus de macération. Ajouter les fruits en 1^{ère} vitesse et pétrir jusqu'au décollement.

Pointage

30 min donner 1 rabat 30 min donner un 2^{ème} rabat. Mise au froid pour le lendemain.

Le lendemain

Laisser revenir la pâte à température ambiante 1 à 2h

Détaillage

Peser à 350 g pour de grosses pièces et 70-80 g pour de petites pièces. Donner une mise en forme.

Détente

20-30 min puis façonner.

Apprêt

45 min à température ambiante.

Cuisson

Température du four normal (Pains spéciaux)
Pour des pièces de 350 g = 25-30 min
Pour des pièces de 80 g = 20 min
Attention à la prise de coloration.



MOULINS VIRON
CHARTRES



www.moulinsviron.fr

FARINE | FORMATION | ACCOMPAGNEMENT