MIX CHÂTAIGNE

De l'art créatif
Haut de Gamme

IREKS

CAKE CHÂTAIGNE ET PIGNONS DE PINS

Mix Châtaigne ..... *0,500 kg*
Yaourt nature ..... *0,240 kg*
Huile ..... *0,220 kg*
Sucre ..... *0,440 kg*
Œufs entiers ..... *0,400 kg*
Levure chimique ..... *0,020 kg*

Mode d'emploi

Mélanger l'ensemble des ingrédients à la feuille 5 min. en 1ère vitesse et ajouter en fin de mélange 200 g de pignons de pin.

Notre conseil

Afin d'assurer un bon développement du produit, il est préférable de le cuire dans un four ventilé.

. Cuisson
Four ventilé ..... 150°C
Four à sol ..... 180°C
. Temps ..... *Suivant importance des pièces*

PETITS PAINS À LA CHÂTAIGNE FIGUES ET POMMES

Mix châtaigne ..... *10,000 kg*
Eau ..... *6,200 L*
Levure ..... *0,300 kg*
Figues sèches (début pétrissage) ..... *1,600 kg*
Pommes coupées en cubes (en fin de pétrissage) ..... *2,400 kg*

Mode d'emploi

. Température de base ..... **52°C**
. Pétrissage ..... **Spirale** ..... **Batteur**
Vitesse 1 ..... 3 min.. ..... 5 min.
Vitesse 2 ..... 5 min..... 7 min.
. Apprêt ..... *Suivant température de la chambre*
. Cuisson ..... 240°C chaleur tombante

Nous mettons les figues en début de pétrissage de façon à assurer une répartition homogène de celles-ci. À l'arrêt du pétrin, penser à ajouter les pommes et mélanger ces dernières à la pâte en 1ère vitesse.

N.B. : les temps de pétrissage sont donnés à titre indicatif et sont à adapter au type de matériel

BRIOCHE CHÂTAIGNE DE NOËL

Mix châtaigne..... 10,000 kg
Sucre..... 0,800 kg
Eau.....3,000 L
Œufs .....3,000 L
Levure ..... 0,500 kg
Beurre (en fin de pétrissage) ..... 4,000 kg

Mode d'emploi

. Pétrissage ..... Spirale ..... Batteur
. Température de base ..... 45°C ..... 50°C
Vitesse 1 ..... 3 min. ..... 5 min.
Vitesse 2 ..... 10 min. ..... 12 min.

En fin de mélange, ajouter le beurre en 1ère vitesse jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.

. Température de fin de pétrissage ..... *26 à 28°C*

. Pointage ..... *15 min. à température ambiante et toute une nuit au frigo à +3°C (impératif). Le lendemain laisser revenir la pâte à température ambiante (compter environ 1h).*

. Façonnage..... méthode habituelle

. Temps de pousse..... 2 h à 25°C

. Cuisson..... Four à Sole 200°C - Four ventilé 135°C

. Temps ..... suivant importance des pièces.

Pour 300 g de pâte compter environ 30 min.

N.B. : les temps de pétrissage sont donnés à titre indicatif et sont à adapter au type de matériel

PAIN DE MIE À LA CHÂTAIGNE ET AUX FIGUES

Mix châtaigne 100% ..... *5,000 kg*
Beurre 5% ..... *0,250 kg*
Levure 6% ..... *0,300 kg*
Figues sèches 15% (sur pâte) ..... *1,140 kg*
Eau 52% ..... *2,600 L*

NB: Nous mettons les figues non coupées en début de pétrissage de manière à assurer une répartition homogène de celles-ci.

Mode d'emploi

. Température de base ..... **52°C**
. Pétrissage ..... **Spirale** ..... **Batteur**
Vitesse 1 ..... 5 min. ..... 5 min.
Vitesse 2 ..... 6 min. ..... 7 min.
. Température fin de pétrissage ..... 25 à 27°C maxi.
. Pointage ..... 15 min.
. Façonnage ..... en moule
. Apprêt ..... *Suivant température de la chambre*
. Cuisson ..... 220°C
. Temps ..... *Suivant importance des pièces*

IREKS

IREKS FRANCE SARL
269, rue des Brasseries
BP 14 - Maxéville
54527 LAXOU Cedex
Tél. 03 83 17 49 49
Fax 03 83 35 18 62
produits@ireksfrance.fr
www.ireks.fr

Conception impression 10/15