



Mix Pitas,

comme Pain

Traiteur

Sandwich...



GOURMET
Traiteur Snacking



Salées ou sucrées,
des idées créatives
selon votre goût !



IREKS



Pancakes

(de l'anglais pan, casserole ou poêle et cake, gâteau) est un type de crêpe servi habituellement au petit-déjeuner.

Mix Pitas	1,000 kg
Sucre semoule	0,250 kg
Beurre (fondu)	0,250 kg
Œufs	0,500 kg
Lait	1,250 l
Levure chimique	0,050 kg

Mélanger le Mix Pitas, le sucre et la levure chimique.

Ajouter les œufs, le lait, le beurre tiédi.

Laisser l'ensemble reposer environ 30 min. La cuisson se fait dans une poêle à feu très doux.

WRAPS

au poulet et ses petits haricots rouges

Elaboration de la pâte à crêpe à base de semoule

Mix Pitas	1,000 kg	Œufs	0,800 kg
Lait	1,000 l	Eau	1,000 l

Laisser reposer 1 heure. Dans une poêle, faites cuire les crêpes (blondes).

Elaboration de la pâte garniture

Escalopes de poulet	2
Haricots rouges en boîte	1 boîte
Laitue	1
Avocats (biens mûrs)	2
Oignon rouge	1
Sel	quantité suffisante
Poivre	quantité suffisante

Faire revenir dans une poêle les escalopes de poulet. Les couper en petits cubes. Récupérer la chair des avocats et l'écraser avec une fourchette ; assaisonner avec du sel et du poivre.

Présenter une crêpe devant vous et

réaliser l'assemblage suivant :

Tartiner la « purée d'avocats », parsemer la laitue ainsi que les haricots rouges sur la purée, disperser les cubes de poulet ainsi que l'oignon rouge que vous aurez coupé en fines lamelles, rouler l'ensemble et couper ces crêpes au milieu légèrement de biais.



Panini

Mix Pitas	10,000 kg
Levure	0,200 kg
Eau	6,300 l
Huile (tournesol)	0,200 kg

Pétrissage* spirale :

Température de base 56°C

3 min en 1^{ère} vitesse + 7 min en 2^e vitesse

Température fin de pétrissage 25°C

Pointage* : 20 min

Peser des pâtons à 150 g, bouler et laisser 20 min de détente. Façonner en forme de baguette.

Pousse* : environ 45 min à 27°C avec une hygrométrie de 75%.

Cuisson* : Enfourner à 240°C avec beaucoup de buée. Après environ 2 min évacuer la buée en ouvrant les portes et si possible l'oura pour éviter tout risque de déchirement.

Temps* : environ 8 min. (les produits doivent avoir une couleur blonde)



Fougasse

Mix Pitas	10,000 kg
Levure	0,200 kg
Eau	6,300 l

Pétrissage* spirale : Température de base 54°C

3 min en 1^{ère} vitesse + 7 min en 2^e vitesse

Température fin de pétrissage 25°C

Pointage* : 20 min

Peser des pâtons à 200 g, bouler et laisser 20 min de détente. Allonger légèrement.

Pousse* : environ 45 min à 27°C avec une hygrométrie de 75%.

Avant cuisson, couvrir de gruyère râpé et de lardons.

Cuisson* : Enfournez à 240°C avec beaucoup de buée.

Temps* : suivant importance des pièces.



* les temps de pétrissage, de pousse et de cuisson doivent être adaptés au type de matériel et au point de cuisson.

Pitas aux pousses d'épinards



Recette de base

Mix Pitas	2,000 kg
Eau	1,350 l
Levure	0,040 kg

Pétrissage* spirale : Température de base 56°C

3 min en 1^{ère} vitesse + 7 min en 2^e vitesse

Température fin de pétrissage 25°C

Pointage* : 20 min

Peser des pâtons à 150 g, bouler et laisser 20 min de détente.

Après la détente, aplatir à l'aide d'un rouleau.

Pousse* : environ 45 min à 27°C avec une hygrométrie de 75%.

Elaboration de la garniture

Pousses d'épinards	750 g	Ricotta	600 g
Oignons	2	Gousses d'ail	2
Citron	1	Persil	1 bouquet
Aneth	1 bouquet		

Emincer l'oignon et l'ail. Faire revenir dans une poêle. Dans un cul de poule mélanger le Ricotta avec le jus de citron, les herbes hachées, l'oignon et l'ail revenu. Tremper rapidement les pousses d'épinards dans de l'eau bouillante, de manière à ce qu'ils soient juste tendre et les ajouter à la mixture.

Avant enfournement des Pitas badigeonner ces derniers d'huile d'olive, pratiquer une légère pression sur ces derniers de manière à y former des petits trous. Etaler la garniture. Enfourner* à 250°C pendant 12 min.

Pain torsadé

Mix Pitas	10,000 kg
Levure	0,200 kg
Eau	6,300 l

Pétrissage* spirale : Température de base 56°C

3 min en 1^{ère} vitesse + 7 min en 2^e vitesse

Pointage* : 30 min. Prélever 3,5 kg de pâte. Donner un rabat à cette dernière. L'étaler sur une plaque 40x60.

Pousse* : environ 45 min à 27°C avec une hygrométrie de 75%.

Avant cuisson, couper 20 pâtons égaux de forme rectangulaire, les inciser au milieu et les torsader.

Cuisson* : Enfournez à 240°C avec beaucoup de buée.

Temps* : suivant importance des pièces.

de pointage sont donnés à titre indicatif et sont à pourcentage de levure.



Ciabatta tomates ou olives

Mix Pitas	10,000 kg
Olives ou tomates sèches	0,500 kg
Levure	0,200 kg
Eau	6,300 l
Huile (olives extra vierge)	0,200 kg

Pétrissage* spirale :
Température de base 56°C
3 min en 1^{ère} vitesse + 7 min en 2^e vitesse

Pointage* : 30 min.
Prélever 3,5 kg de pâte. Donner un rabat à cette dernière.
L'étaler sur une plaque 40x60.

Pousse* :
environ 45 min à 27°C avec une hygrométrie de 75%.

Avant cuisson, couper 20 pâtons égaux de forme rectangulaire.

Cuisson* :
Enfournez à 240°C avec beaucoup de buée. Après environ
2 min, évacuer la buée en ouvrant les portes et si
possible l'oura pour éviter tout risque de
déchirement.

Temps* : environ 15 min.

** les temps de pétrissage,
de pousse et de pointage
sont donnés à titre
indicatif et sont à
adapter au type de
matériel et au
pourcentage de
levure.*



Pitas



Recette de Base pour 10 kg

Mix Pitas	10,000 kg
Eau	6,500 L
Huile d'Olive	0,300 kg
Levure	0,200 kg

• <u>Température de base</u> (farine + liquide + fournil)	Spirale 60°C	Batteur 54°C
• <u>Pétrissage</u> * 1 ^{ère} vitesse	3 min	3 min
2 ^{ème} vitesse	7 min	10 min

- Température de la pâte : 25 à 26°C
- Pointage : 30 min
- Division : former des boules suivant le poids souhaité
- Détente : en chambre de pousse 27°C avec une hygrométrie de 75%.
- Temps de pousse : suivant l'importance des pièces.

Après le temps de pousse, déposer ces boules sur le tapis enfourneur, les badigeonner d'huile et du bout des doigts y faire quelques cavités. Décorer avec du sésame ou du pavot.

- Cuisson* : four à sole (chaleur vive) 260°C
- Durée : suivant importance des pièces (à titre indicatif pour des boules de 200g, compter 15min.).

* La température, les temps de cuisson et de pétrissage sont donnés à titre indicatif et sont à adapter au type de matériel et au poids des pièces.

Avantages et qualités

Des idées créatives chez votre boulanger, salées ou sucrées, il faut savoir oser !

PITAS, farine de blé, farine de blé dur, semoule de blé dur à la couleur jaune éclatante ensoleillée. Pain à la mie lumineuse qui brille comme le soleil.

Des idées snacking pour un délicieux quotidien...

De l'entrée au dessert, ces produits sont bons, variés et savoureux. Ils vous apportent beaucoup de plaisir et la juste dose de ce qui est bon !

Conditionnement

En sac de 10kg, emploi à 100%



IREKS FRANCE SARL
269, rue des Brasseries
BP 14 - Maxéville
54 527 LAXOU Cedex
Tél. 03 83 17 49 49
Fax 03 83 35 18 62
produits@ireksfrance.fr
www.ireks.fr