REX MILANO®

GOURMET
Traiteur - Snacking

Des idées Snacking...

IREKS

Recette de Base

Rex Milano	5,000 kg
Farine T 55	5,000 kg
Levure	0,300 kg
Eau	5,700 l
Huile	0,300 g

MODE D'EMPLOI

Pétrissage*		Pétrin	Spirale	Batteur (30 + 60 t/min)
• Température de base		56°C	50°C	52°C
• Temps	1ère vitesse	3 min	3 min	3 min
	2ème vitesse	10 min	7 min	10 min
• Température de fin de pétrissage			25 à 26°C	
• Pointage			20 min	
• Apprêt			45 à 60 min	
• Température du four			240°C	
• Temps*			suivant importance des pièces.	

Pâte brisée (Quiche)

Rex Milano	0,500 kg
Farine T 55	0,500 kg
Beurre	0,500 kg

Sabler l'ensemble puis ajouter 250 g d'eau

Pâte feuilletée (Pizza)

Rex Milano	0,500 kg
Farine T 55	0,500 kg
Eau	0,500 kg
Levure	0,050 kg

Pétrissage 5 min en 1ère vitesse + 5 min en 2ème vitesse (réaliser une détrempe à croissant)

Beurre	25% sur pâte
Tourrage	1 tour double + 1 tour simple

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

Buns (Hamburger)

Rex Milano	5,000 kg	Farine T 55	5,000 kg
Levure	0,500 kg	Eau	5,000 l
Sucre	0,300 kg	Beurre	0,500 kg

Pétrissage*		Spirale	Batteur (30 + 60 t/min)
• Température de base		50°C	52°C
• Temps	1ère vitesse	3 min	3 min
	2ème vitesse	10 min	12 min
• Température de fin de pétrissage		26 à 27°C	
• Pointage		10 min	

Peser et laisser 10 min de détente. Après ce laps de temps, aplatissez et posez en moules.

- Apprêt 45 à 60 min
- Cuisson * Température du four 220°C
- Temps : suivant importance des pièces.

Tatin de tomate au Chavignol sur son lit de cake

Prendre des moules à tartelettes Placez une tranche de Chavignol au centre et poser une demi-tomate dessus (côté peau au-dessous). Salez, poivrez. Par dessus l'ensemble, versez le mélange suivant :

Rex Milano	0,200 kg	Mélanger bien l'ensemble
Farine T 55	0,200 kg	
Levure chimique	0,020 kg	
Œufs	0,250 kg	Mélanger l'ensemble
Lait	0,150 kg	

- Cuisson : four à sole 180°C
- Temps : pour des tartelettes d'un diamètre de 10 cm, compter environ 30 min

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

Fougasse ou Focaccia en Italie aux deux olives

Rex Milano	5,000 kg
Farine T 55	5,000 kg
Huile d'olive	0,300 kg
Eau	6,000 l
Levure	0,030 kg

En fin de pétrissage, ajouter 0,750 kg d'olives noires + 0,750 kg d'olives vertes

- Pétrissage* (TB 50°C) Spirale : 3 min en 1ère vitesse + 7 min en 2ème vitesse
- Pointage* 20 min

Peser des pâtons à 150 g, bouler et laisser 20 min de détente. Après la détente, aplatissez à l'aide d'un rouleau.

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

Avant enfournement des fougasses, badigeonnez ces derniers d'huile d'olive, pratiquez une légère pression sur ces derniers de manière à y former des petits trous.

- Cuisson* Enfourner à 250°C pendant 12 min

Blinis

Rex Milano	0,125 kg
Levure chimique	0,015 kg
Jaune d'oeufs	4
Crème épaisse	0,040 kg
Farine T55	0,125 kg
Lait	0,300 kg
Blanc d'oeufs	4

Mélanger intimement la farine et la levure chimique ajoutez les jaunes d'oeufs, le lait et la crème. Mélangez l'ensemble. Après 1/2 heure de repos, montez les blancs en neige et incorporez ces derniers dans la masse.

- Cuisson : dans une poêle à feu très doux.

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

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

Conception Impression 05/14