

LA SAURET FIGUES

Le fournil

Ingrédients :

farine de froment, cubes de figues, graines de tournesol, sel (18g/Kg),
gluten, épices, farine de blé malté, amylases fongiques, acide
ascorbique (E300)

RECETTE

- Sauret figues 1 000 g
- Cubes de figues 333 g
- Levure 20 g
- Eau 600 g

LE PÉTRISSAGE

Batteur/Spirale

5 mn en 1ère

5 mn en 2ème + rajouter 333 g de figues



MARIAGE DES SAVEURS

- Pointage 1h
- Division 200 g
- Boulage léger
- Façonnage 1/ en forme de figue - 2/ en Boule
- Apprêt 45 min



Depuis 1146



MOULIN DE SAURET

Créateur de Farines

LA BRIOCHE LA SAURET FIGUE

Le fournil

Ingrédients :

Farine de froment, cubes de figues graines de tournesol, sel (18g/Kg),
gluten, épices, farine de blé malté, amylases fongiques, acide
ascorbique (E300)

RECETTE

- Sauret figues 1 000 g
- Levure 30 g
- Sucre 80 g
- Œuf 4
- Beurre 300 g
- Cubes de figues 333 g en fin de pétrissage
- Eau 400 g

LE PÉTRISSAGE

Batteur/Spirale

5 mn en 1ère

10 mn en 2ème



MARIAGE DES SAVEURS

- Pointage 1h rabat puis au froid 4°
- Peser - Diviser 60 à 80 g
- Apprêt 1h30 à 2h
- Cuisson 210° c



Depuis 1146

MOULIN DE SAURET
Créateur de Farines