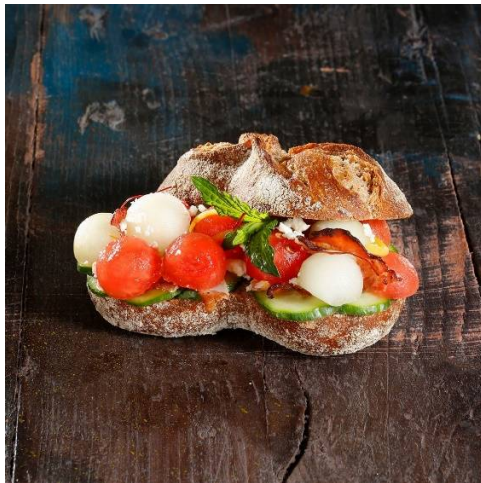


## CONTINENTAL

### Petits pains spéciaux avec IREKS PREMIUM 9 GRAINS



#### Petits pains spéciaux:

Farine forte panifiable	10.000 kg	100 %	22 lb	0 oz
IREKS PREMIUM 9 GRAINS	5.000 kg	50 %	11 lb	0 oz
EXCEL MN CONCENTRATE	0.100 kg	1 %	0 lb	3.5 oz
Levure fraîche	0.400 kg	4 %	0 lb	14 oz
Eau, approx.	8.800 kg	88 %	19 lb	6.5 oz
Poids total	24.300 kg		53 lb	8 oz

Temps de pétrissage:	3 minutes lentement + 6 minutes rapidement (pétrin à spirale)
Température de la pâte:	24° C – 26° C (75° F – 79° F)
Fermentation en masse:	10 minutes
Poids:	2.500 kg (5 lb 8 oz)/36 pièces
Fermentation en boule:	25 minutes
Procès:	oblong, avec les bouts ronds
Fermentation finale:	approx. 40 minutes
Température de cuisson:	235° C (455° F), chaleur tombante à 220° C (428° F), avec vapeur
Temps de cuisson:	approx. 22 minutes

**Préparation:**

Après la fermentation en masse, diviser la pâte en boules et laisser fermenter. Ensuite diviser et bouler légèrement. Saupoudrer généreusement les pâtons avec de la farine de seigle et laisser se détendre pendant 10 minutes. Ensuite allonger dans de la farine de seigle en appuyant plus au milieu pour former des bouts ronds. Déposer sur couche et permettre la fermentation finale. À  $\frac{3}{4}$  fermentation, tourner les pâtons et déposer sur des plaques d'enfournement, enfourner avec vapeur et cuire intensément.

**Crème au fromage de brebis:**

Feta à base de lait de brebis	0.130 kg	0 lb 4.5 oz
Yaourt turc à la crème	0.070 kg	0 lb 2.5 oz
Concentré de tomates		1 petite cuillère
Ail haché		comme requis
Paprika en poudre		comme requis
Poids total	0.200 kg	0 lb 7 oz

**Préparation:**

Mettre la feta et le yaourt turc à la crème dans un shaker, ajouter le concentré de tomates et l'ail fraîchement pressé et mélanger. Assaisonner avec du paprika en poudre.

**Salade au melon et à la menthe:**

Melon d'eau	0.250 kg	0 lb 9 oz
Melon jaune	0.250 kg	0 lb 9 oz
Tequila	0.020 kg	0 lb 0.7 oz
Jus de citron vert	0.010 kg	0 lb 0.35oz
Sel		comme requis
Menthe		comme requis
Poids total	0.530 kg	1 lb 3.05oz

**Préparation:**

Couper les melons en deux et découper des demi-balles avec une cuillère à melon. Pour l'assaisonnement, mélanger la tequila et le jus de citron vert et assaisonner avec une pincée de sel. Verser l'assaisonnement sur les melons et laisser infuser pendant approx. 1 heure. Couper la menthe en fines lanières et les incorporer.

**Quantité pour 10 pièces:**

Petits pains spéciaux		10 pièces
Crème au fromage de brebis	0.200 kg	(7 oz)
Concombre	0.150 kg	(5.5 oz)
Salade au melon et à la menthe	0.500 kg	(1 lb 1.5 oz)
Bacon rôti	0.200 kg	(7 oz)
Feta à base de lait de brebis	0.050 kg	(1.8 oz)
Fils de chili		comme requis