

## Étoiles abricot et crème “Advocaat\*” avec IREKS-HT-EXCELLENT SOFT et MELLA-KREM

### Pâte:

Farine forte panifiable	10.000 kg	100 %	22 lb	0 oz
IREKS-HT-EXCELLENT SOFT	0.200 kg	2 %	0 lb	7 oz
Beurre/Margarine	1.000 kg	10 %	2 lb	3.5 oz
Lait en poudre	0.600 kg	6 %	1 lb	5 oz
Œufs entiers	0.500 kg	5 %	1 lb	1.5 oz
Sel	0.200 kg	2 %	0 lb	7 oz
Levure fraîche	0.600 kg	6 %	1 lb	5 oz
<u>Eau, approx.</u>	<u>4.800 kg</u>	<u>48 %</u>	<u>10 lb</u>	<u>9.5 oz</u>
Poids total	17.900 kg		39 lb	6.5 oz

Temps de mélange:	2 minutes lentement + 6 – 8 minutes rapidement (pétrin à spirale)
Température de la pâte:	26° C (79° F)
Fermentation en masse:	10 minutes
Poids:	1.800 kg (3 lb 15.5 oz)/36 pièces
Fermentation intermédiaire:	approx. 15 minutes
Façonnage:	étoiles
Fermentation finale:	approx. 40 minutes

### Crème liqueur:

MELLA-KREM	4.000 kg	8 lb	13 oz
Advocaat*	0.500 kg	1 lb	1.5 oz
<u>Eau</u>	<u>10.000 kg</u>	<u>22 lb</u>	<u>0 oz</u>
Poids total	14.500 kg	31 lb	14.5 oz

Temps de mélange:	2 – 3 minutes
Poids:	approx. 0.040 kg (1.5 oz)

Température de cuisson: 200° C (390° F)

Temps de cuisson: 12 – 14 minutes

Préparation: Légèrement appuyer les pâtons boulés, presser avec le tampon en étoile et tourner les pointes de l'intérieur vers l'extérieur. Enfin, déposer les étoiles sur des plaques et laisser fermenter. À  $\frac{3}{4}$  de fermentation, dorer à l'œuf et parsemer chaque pièce de approx. 0.010 kg (0.5 oz) streusel. Dresser la crème liqueur, déposer un demi-abricot au milieu et cuire. Après la cuisson, abricoter les étoiles d'abricot de crème "advocaat"\*, glacer avec du fondant et décorer les pointes avec des fils de chocolat.

\* ou toute autre liqueur!

