

Pain aux fruits avec IREKS PREMIUM 9 GRAINS



Mélange aux fruits et aux noix:

Canneberges séchées*	1.000 kg	10 %	2 lb	3.5 oz
Pommes séchées*	1.000 kg	10 %	2 lb	3.5 oz
Eau tiède*	1.000 kg	10 %	2 lb	3.5 oz
<u>Noix de pécan grillées</u>	<u>1.000 kg</u>	<u>10 %</u>	<u>2 lb</u>	<u>3.5 oz</u>
Poids total	4.000 kg		8 lb	14 oz

* Laisser tremper les fruits entièrement dans l'eau.

Temps de trempage: 30 minutes

Pâte:

Farine forte panifiable	10.000 kg	100 %	22 lb	0 oz
IREKS PREMIUM 9 GRAINS	5.000 kg	50 %	11 lb	0 oz
Beurre	0.600 kg	6 %	1 lb	5 oz
Levure fraîche	0.500 kg	5 %	1 lb	1.5 oz
Eau, approx.	9.000 kg	90 %	19 lb	13.5 oz
<u>Mélange aux fruits et aux noix</u>	<u>4.000 kg</u>	<u>40 %</u>	<u>8 lb</u>	<u>14 oz</u>
Poids total	29.100 kg		64 lb	2 oz

Temps de pétrissage: 3 minutes lentement + 6 minutes rapidement (pétrin à spirale)

Température de la pâte: 26° C – 27° C (79° F – 81° F)

Fermentation en masse:	20 minutes
Poids:	0.540 kg (1 lb 3 oz)
Fermentation intermédiaire:	10 minutes
Préparation:	Pétrir les ingrédients de la pâte et incorporer le mélange aux fruits et aux noix lentement pendant une minute à la fin du temps de pétrissage. Diviser la pâte en pièces après la fermentation en masse, rouler dans la garniture et laisser fermenter. Ensuite cuire avec vapeur.
Garniture:	sucre en grains et noisettes hachées (2:1)
Fermentation finale:	approx. 60 minutes
Température de cuisson:	230° C (445° F), chaleur tombante à 190° C (374° F), avec vapeur
Temps de cuisson:	approx. 35 minutes