

Nœuds à la cannelle avec IREKS HT EXCELLENT SOFT



Pâte:

Farine forte panifiable	10.000 kg	100 %	22 lb	0 oz
IREKS HT EXCELLENT SOFT	0.100 kg	1 %	0 lb	3.5 oz
Beurre	1.000 kg	10 %	2 lb	3.5 oz
Œuf entier	1.000 kg	10 %	2 lb	3.5 oz
Sucre	0.600 kg	6 %	1 lb	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>5.200 kg</u>	<u>52 %</u>	<u>11 lb</u>	<u>7.5 oz</u>
Poids total	18.700 kg		41 lb	3 oz

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

Température de la pâte: approx. 26° C (79° F)

Fermentation en masse: approx. 20 minutes au réfrigérateur

Fourrage à la cannelle:

Sucre roux	2.000 kg	100 %	4 lb	6.5 oz
Farine forte panifiable	0.700 kg	35 %	1 lb	8.5 oz
Cannelle	0.080 kg	4 %	0 lb	3 oz
Beurre (froid)	1.500 kg	75 %	3 lb	5 oz
Poids total	4.280 kg		9 lb	7 oz

Temps de mélange: 4 minutes

Préparation: Après la fermentation en masse, abaisser la pâte à une épaisseur d'approx. 3 mm (0.12 inches) et à une largeur d'approx. 50 cm (20 inches). Tartiner de fourrage à la cannelle et plier deux fois. Couper la lanière en bandes de 1.5 cm (0.6 inches) de largeur et torsader les unes contre les autres. Ensuite rouler les pâtons deux fois autour de vos doigts et presser l'extrémité de la lanière en escargot. Déposer les nœuds sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé et laisser fermenter. Après la fermentation finale, dorer à l'œuf et éventuellement saupoudrer de sucre glace avant la cuisson.

Fermentation finale: approx. 45 minutes

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

Temps de cuisson: 13 – 15 minutes

Préparation: Après la cuisson, dorer au sirop simple si nécessaire.