

## Pomme magique 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
Œufs entiers	1.500 kg	15 %	3 lb	5 oz
Beurre	1.000 kg	10 %	2 lb	3.5 oz
Sucre	0.800 kg	8 %	1 lb	12 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>4.000 kg</u>	<u>40 %</u>	<u>8 lb</u>	<u>13 oz</u>
Poids total	18.200 kg		40 lb	1 oz

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

Température de la pâte: 15° C – 18° C (59° F – 64° F)

Fermentation en masse: aucune

### Garniture aux amandes et aux pommes:

Massepain cru	2.500 kg	5 lb	8 oz
<u>Compote de pommes</u>	<u>1.000 kg</u>	<u>2 lb</u>	<u>3.5 oz</u>
Poids total	3.500 kg	7 lb	11.5 oz

Préparation: Mélanger les ingrédients brièvement jusqu'à consistance lisse.

- Préparation:** Pour les danoises, incorporer 0.400 kg (14 oz) de beurre de tourage par kg de pâte en deux tours simples et un tour double. Il est conseillé d'observer de brèves détentes entre les tours individuels et de ne pas descendre en dessous d'une épaisseur d'approx. 10 mm au laminoir durant le tourage. Laisser reposer la pâte laminée pendant un autre 15 – 20 minutes. Ensuite abaisser la pâte à l'aide d'une machine à une épaisseur de 2.5 sur une largeur de 45 cm (17.5 inches). Appliquer finement de la garniture aux amandes et aux pommes, plier la pâte dans le sens de la longueur comme un tour simple. Ensuite presser la feuille de pâte au milieu dans le sens de la longueur avec un cercle à pâtisserie (3 cm (1.2 inches) Ø), badigeonner d'eau, plier une autre fois et appuyer légèrement. Couper des pièces de 3.5 cm (1.4 inches) de large, déplacer le coté coupé vers le bas sur des plaques, appuyer légèrement et laisser fermenter. À  $\frac{3}{4}$  de fermentation, mettre une tranche de pomme sur chaque côté et cuire.
- Température de la pâte:** 210° C (410° F)
- Temps de cuisson:** 16 – 18 minutes
- Préparation:** Après la cuisson, abricoter les produits et saupoudrer légèrement de sucre glace.
- Conseil général:** Le tourage est simplifié si la pâte est refroidie jusqu'à une température d'approx. 5° C (41° F) avant le tourage.