



Demain chez vous

*Un pain attirant, à la mie
rose audacieuse, parfait pour
Octobre rose !*



Pink me !



Difficulté



Gamme

Gourmande

Catégorie



PAINS

Composition

Ce pain est réalisé à partir de farine de gruau, de farine courante et d'une pulpe de fraise. Il est garni de fruits rouges, cranberries et framboises croustillantes.

PÂTE À PINK ME !

Farine de gruau T45	500 g
Farine courante T65	500 g
Lait	300 g
Pulpe de fraise	320 g
Sel	17 g
Levure	35 g
Sucre	70 g
Beurre	100 g

GARNITURE

Cocktail de fruits rouges surgelés	120 g	· Réserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.
Framboises croustillantes Sosa®	120 g	
Cranberries	120 g	

SIROP

Eau	25 g	· Faire bouillir l'eau et le sucre.
Sucre	25 g	· Réserver jusqu'à utilisation.

FINITION

Graines de sésame	50 g
-------------------	------

MÉTHODE DE TRAVAIL

Incorporation	· Mettre tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur.
Frasage	· 3 minutes en 1 ^{ère} vitesse.
Consistance	· Pâte ferme.
Pétrissage	· 8 minutes en 2 ^{ème} vitesse.
Incorporation	· Ajouter la garniture en fin de pétrissage.
Consistance	· Pâte bâtarde.
Température	· Pâte à 23°C.
Pointage	· Environ 30 minutes.
Pesage	· En 12 pâtons de 180 g.
Mise en forme	· Mettre en forme ovale.
Détente	· 30 minutes au réfrigérateur.
Façonnage	· Façonner en pâton de 35 cm.
	· Torsader 2 pâtons puis déposer en moule de 18 x 8 x 8 cm.
Apprêt	· Environ 1 heure 30.
Finition	· Parsemer des graines de sésame.
Cuisson	· Environ 18 minutes à 225°C avec buée.
Finition	· Badigeonner de sirop à la sortie du four.
Ressuage	· Sur une grille.



Affiner les extrémités des pâtons afin d'obtenir des torsades régulières.