

GATEAU DES ROIS 202

Farine composée au beurre pour gâteaux des rois.

Cette préparation est très riche en beurre et en œufs, et a une très bonne tenue au niveau de la pâte, ce qui permet de travailler sur des fermentations longues.



Ingrédients

Farine de blé, poudre au beurre (beurre, protéines de lait, perméat de lactosérum), émulsifiant: E471, antioxygènes (soja): E304, E307), sucre, gluten de blé, poudre de jaune d'œuf, sel, dextrose, émulsifiant: E472, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, colorants: E102, E124, enzymes.

Préparation directe

Gâteaux des rois : 1000 g
Eau : 400/420 g
Levure : 35 à 40 g
Fruits confits : 125 g

Préparation différée

Gâteaux des rois : 1000 g
Eau : 420 g
Levure : 20 à 30 g
Fruits confits : 125 g

Pétrissage

Au Mélangeur ou Spirale

2 + 10 min

Incorporer les fruits confits en fin de pétrissage en 1^{ère} vitesse

Température de pâte 25 / 26 °C

Au Pétrin à bras oblique

5 + 15 min

Température de pâte 25 / 26 °C

Conditionnement

Sac de 25kg

Palette de 40 sacs

Etiquetage

DLUO Date limite d'Utilisation optimale : 3,5 à 5 mois après la fabrication

Conditions de Stockage

A conserver au frais (20°C) et à l'abri de l'humidité

Pointage : 45 min à 1h

Détailler : Façonner

Apprêt : 1h à 1 h15

Dorer

Cuisson : 190° / 200 °C avec buée

Pas de pointage

Rompre et détailler mettre au frigo

Apprêt : 2 heures à 26/28 °C

Dorer

Cuisson : 190°/200 °C avec buée

Rendement

Pour 1 sac de 25kg : 80 pièces de 400 g cuits

« A titre indicatif dans le respect du mode d'utilisation »

Contrôle Qualité

Analyses régulières

Physico-chimiques
Micro Biologiques
Recherche contaminants

Allergènes

Sont indiqués en caractères *gras italiques* dans le pavé ingrédients

