

# Pains cramiques

## Poudres

**FAVORIT** est un améliorant de force pour la préparation de toutes pâtes fourrées. L'accent est mis sur une grande force de portée des pâtes pour l'ajout d'une grande quantité de raisins et/ou de fruits tout en obtenant un beau volume.

La grande tolérance de cet améliorant fait en sorte que le Favorit convient à tous les types des pains aux raisins et/ou fruits et convient pratiquement pour toutes les méthodes de travail;

Pour la congélation, il est cependant conseillé d'ajouter du Frostilux.

Favorit est garant pour une mie fine et moelleuse, pour une excellente conservation, un bon goût et une belle couleur de la mie.

**POUDRE POUR BOTERSTOLLEN** est l'améliorant destiné au boterstol néerlandais typique. Son dosage à 30% par rapport à la farine répond à la législation néerlandaise sur les marchandises concernant les produits 'au beurre'. Une bonne conservation de la fraîcheur, la couleur jaune citron et l'arôme spécial, entre autres, de massepain, de beurre, d'herbes, de cannelle, de cucuma, ... Sont ses caractéristiques spécifiques.

	Pains aux fruits	Pains aux raisins	Petits pains	Stollen
<b>Composition de la pâte</b>	Farine 100 % Eau 56-60 % <b>Favorit</b> 15-20 % Levure 8 % Sel 2 % Fruits 100-120 %	Farine 100 % Eau 60-62 % <b>Favorit</b> 20-22 % Levure 8-10 % Sel 2 % Fruits 100-120 %	Farine 100 % Eau 60-62 % <b>Favorit</b> 15-20 % Levure 8-10 % Sel 2 % Farce 80-100 % (bvb gele room+rozijnen)	Farine 100 % Eau 56-60 % <b>Boterstollen-poeder</b> 30 % Levure 8 % Sel 2 % Farce 90-100 % Pâte 25 % Sur le poids de la pâte
<b>Méthode de travail</b>	- pétrir la pâte au maximum - incorporer les fruits - Pointage minimale (0-10') - Détente : 25' - Apprêt : 60' à 28-30°C - Cuire : sur 220°C, le temps dépend du grandeur de la pâte	- pétrir la pâte au maximum - incorporer les fruits - pointage minimal (0-10') - détente : 15' - Apprêt : 70-80' à 28-30°C - Cuire : sur 270°C, maximum 8'	- limiter le pétrissage - peser les pâtons et bouler - Boulage de ± 20' - dérouler les pâtons aux bandes de largeur de ± 20 cm - étendre la farce sur les bandes - enrouler au largeur - couper en pièces de 3 à 4 cm - levage de ± 1h30 - cuire sur 240°C, 13 à 15'	- pétrir la pâte au maximum - incorporer les fruits - pointage minimal (10-20') - détente : 15' - Aplattir la pâte au milieu avec une fine baguette. Placer la préparation dans la pâte, en replier les bords comme une enveloppe. - apprêt : 50' à 28-30°C badigeonner éventuellement à l'oeuf. - cuire : sur 210°C, maximum 35'
<b>Remarques</b>	La farce des fruits (raisins) prétrempers. Uniquement incorporer les fruits séchés à l'air.	Badigeonner les boules de raisins après cuisson de beurre clarifié.	- dorer les pâtons éventuellement à l'oeuf avec l'enfournement - les petits pains sont souvent congelés crus. Pour une conservation plus longue dans le congélateur, ajouter éventuellement 2-3% Frostilux	- La farce de fruits peut être constituée de raisins, de raisins de Corinthe, de noisettes et de fruits confits. Le produit sera encore plus beau en le badigeonnant après cuisson de beurre clarifié et/ou en parachevant avec du sucre en poudre..