

Tigremix



TIGREMIX est une poudre prête à l'emploi pour la réalisation facile de pains tigrés. Il suffit de mélanger la poudre avec de l'eau. L'aspect tigré est obtenu grâce à un mélange passée au-dessus du pain, pistolets, petits pains, baguettes, etc. Tigremix garantit un bel effet tigré régulier et un croquant exceptionnel.



Eye of the tiger

PÂTE LEVÉE

Recette

Farine	2500 g
Levure	37 g
Sel	45 g
Eau (froide)	1500 g
AMORE MELANGE	150 g

Mélanger les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte souple et homogène.
T° de la pâte: 23°C.

MELANGE TIGREMIX

Recette

TIGREMIX	1000 g
Eau (30°C)	1200 g

Mélanger le TIGREMIX à l'eau au moins 15 minutes avant l'utilisation.
Mélanger à nouveau juste avant l'emploi.

Méthode de travail

Peser des pâtons de 480 g et les bouler.
Repos: 20 minutes.
Dérouler les pâtons à la machine sur 4,5 et les poser sur plaques de cuisson ou tapis. Couper une croix au milieu à l'aide d'un coupe-pâte. Replier les 4 coins à l'extérieur et les saupoudrer de DECORMIX. Appliquer le mélange TIGREMIX sur le restant de l'abaisse.
Poser un moule vide en aluminium au milieu.
Apprêt: 60 minutes.
Cuire: 22 minutes à 230°C.
Finition: enlever le moule et y poser un fromage (p.ex. camembert).

Conseil: il est également possible d'ajouter des herbes à la pâte (p.ex. italienne, provençale, etc.) et de remplacer le fromage par du beurre aux fines herbes (BBQ).

Pain moka aux pommes

PÂTE LEVÉE

Recette

Farine intégrale	3000 g
Levure	60 g
PANDO BRUN	60 g
Sel	51 g
Eau	1800 g
PROTEA	150 g
PÂTE DESSERT MOKA	40 g
Pommes (fraîches)	1800 g

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte souple et homogène. Ensuite y ajouter les pommes coupées en morceaux.
T° de la pâte: 26°C.

MELANGE TIGREMIX

Recette

TIGREMIX	1000 g
Café	1200 g

Mélanger le TIGREMIX avec le café au moins 15 minutes avant l'utilisation.
Mélanger à nouveau juste avant l'emploi.

Méthode de travail

Après le pétrissage verser la pâte sur la table ou dans un récipient.
Recouvrir d'une feuille plastique.
Repos: 10 minutes.
Peser des pâtons de 400 g et les allonger. Les poser dans des moules en bois recouverts de papier cuisson. Recouvrir les pains au-dessus de mélange TIGREMIX à l'aide d'un pinceau.
Apprêt: 60 minutes.
Cuire: 35 minutes à 230°C.

Giraffe

PÂTE A TARTE

Recette

Farine	2000 g
Eau (froide)	600 g
Levure	100 g
Sucre	120 g
Sel	30 g
Oeufs	200 g
VECTOR MXI	300 g
MARGARINE CAKE/BRIOCHE	700 g

Commencer le pétrissage avec la moitié de la farine, la levure, les œufs et l'eau. Ensuite ajouter le reste des ingrédients et continuer le pétrissage, jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
T° de la pâte: 22-24°C.
Repos: 10 minutes.

MELANGE TIGREMIX

Recette

TIGREMIX	1000 g
Eau (30°C)	1200 g
EPICES A SPECULOOS ORENTA	60 g

Mélanger le TIGREMIX avec les épices à spéculoos et y ajouter l'eau. Bien mélanger au moins 15 minutes avant l'emploi.
Mélanger à nouveau juste avant l'emploi.

CREME PATISSIERE

Recette

RAP	400 g
Eau	1000 g

Mélanger la poudre RAP avec l'eau et bien battre pendant 4 min. en 2^{ème} vitesse. Laisser reposer pendant 10 min. et juste avant l'utilisation battre une seconde fois pendant quelques instants.

Montage

Dérouler la pâte sur 2,5 de la machine. Foncer les moules à tarte. Dresser une fine couche de crème pâtissière au fond. Remplir de POMMES EN DES ALDIA et éventuellement y ajouter des raisins. Dorer les côtés à l'œuf.
Refermer d'une abaisse déroulée sur 2. Recouvrir du mélange TIGREMIX à l'aide d'un pinceau. Puis inciser le dessus à l'aide de ciseaux.
Repos: 60 minutes.
Cuire: 25 minutes à 190°C.
Abricoter les tartes avec PALETTA SPRAY ABRICOT immédiatement en sortant du four. Saupoudrer les côtés de sucre en poudre.



sa Zeelandia | Nijverheidsstraat 58-60 | 2160 Wommelgem
Téléphone: +32 3 354 20 68 | Fax: +32 3 353 80 34
E-mail: info@zeelandia.be | www.zeelandia.be