

# Cranberry Magic

Farine Bourgeois Viennoise ... 1 kg      Levure ..... 40 g  
Eau (TB : 50 °C) ..... 480 à 500 g      Beurre de tourrage ... 380 g

## Surprenant



## Sain

## Coloré

Une alternative originale et saine  
aux goûters traditionnels !

### Pétrissage

	batteur ou spiral
1 <sup>re</sup> vitesse	8 min
2 <sup>e</sup> vitesse	4 min

Température en fin de pétrissage 22-23 °C

### Pointage

15 minutes à température ambiante puis étaler les pâtons au poids souhaité sur plaque. Mettre en froid négatif environ 1 heure à 1 h 30. Ou, mettre la pâte légèrement abaissée en froid positif (3-4 °C) jusqu'au lendemain.

### Tourrage

Enchâsser le beurre au quart (1 kg de pâte pour 250 g de matière grasse, 25 % de beurre au poids de pâte), donner 2 tours doubles.

### Division

Réaliser une abaisse d'environ 5 mm d'épaisseur.

Même procédé que pour les pains aux raisins, excepté le remplacement des raisins par les cranberries.

Astuce : Possibilité de faire macérer les cranberries dans de l'eau aromatisée au rhum ou à la vanille.

### Apprêt

Environ 2 h à 25 °C.

### Cuisson

On peut dorer les produits une seule fois juste avant la cuisson, ou 2 fois (avant la pousse et la cuisson, pour une meilleure brillance à la sortie).

- à 180 °C pendant environ 15 minutes dans un four ventilé

- à 200 - 210 °C pendant 15 minutes dans un four à sol

### Décor

Possibilité de saupoudrer très légèrement de sucre glace. Ou, possibilité de badigeonner de sirop à 30.



### Prix de vente conseillé

0,20 € plus cher que les pains aux raisins



Sucré