

Pain à la châtaigne et aux fruits rouges

Ingrédients :

Farine Bourgeois châtaigne 1 kg

Eau 0,56 l

Levure 40 grs

Pâte fermentée (facultatif) 200 grs

Pâte de marron* 150 grs

Fruits rouges surgelés 200 grs

**Réaliser des bandes de pâte
de marron et passer les
au congélateur.*

*Pâte de marron et fruits rouges :
demander à votre marchand
de matières premières.*

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 5 mn en 1^{ère} vitesse.

- 5 à 7 mn en 2^{ème} vitesse.

- T° de pâte en fin de pétrissage
24 à 25°C.

Pointage 20 mn à T° ambiante.

Pesage 200 grs en pâte.

Détente 10 mn.

Façonnage En bâtard court et mettre
dans les moules, incorporer au
façonnage les bandes de pâte de
marron au milieu et les fruits rouges.
Lamer en saucisson au façonnage.

** L'acidité des fruits rouges se mélange
très bien au sucré de la pâte de marron.*

Apprêt Env. 1h30 à T° ambiante.

Cuisson 35 à 45 mn avec beaucoup
de buée ; faire attention, la prise
de couleur est assez importante.

Suggestion d'accompagnement :

*Idéal avec du foie gras ou de la viande
en sauce pour les amateurs de sucré-salé.*

**Prix de vente
conseillé**
14,00€ le kg
(Cœff 5)