



## PÂTES DE LUXE GOLD RSPO-SG

# Sandwiches

Pâtes De Luxe Gold est un améliorant de panification en forme de pâte pour la préparation de spécialités de pain de luxe au goût riche de beurre. La pâte assure une excellente tendreté et fraîcheur du pain. Grâce à sa teneur en matières grasses légèrement plus élevée, Pâtes De Luxe Gold est facile à travailler et crée une pâte lisse.

### Ingrédients

Farine (riche en protéines)	10000 g	100%
<b>CRÊME / PÂTES DE LUXE GOLD RSPO-SG</b>	<b>1500 g</b>	<b>15%</b>
Levure	700 g	7%
Sel	170 g	1.7%
Sucre cristallisé	500-1000 g	5-10%
Eau env.	4800 g	48%

### Méthode de recette

1. Pétrissez une pâte lisse et souple avec tous les ingrédients.
2. Température de la pâte : environ 26°C.
3. Poids : environ 1600 g pour 30 pièces.
4. Fermentation pendant 10 minutes.
5. Divisez avec la diviseuse-bouleuse et allongez.
6. Fermentation finale : environ 80 minutes.
7. A la fin de la fermentation, dorez les sandwiches avec l'oeuf.
8. Cuisson : environ 8 minutes à 250°C.

