

Chausson avec TOMATO et olives avec SOFT PAN

SOFT PAN 40, pâte tourée	1.000 g
--------------------------	---------

Total	1.000 g
-------	---------

POUR ENDUIRE

Marbrures d'oeuf	140 g
------------------	-------

Total POUR ENDUIRE	140 g
--------------------	-------

FOURRAGE

TOMATO, Fourrage avec Tomato et olives	600 g
--	-------

Total FOURRAGE	600 g
----------------	-------

POUR SAUPOUDRER

Mélange d'épices	100 g
------------------	-------

Total POUR SAUPOUDRER	100 g
-----------------------	-------

Mise en œuvre

Laminer la pâte tourée sur une largeur de +/- 600 mm; épaisseur 2,7 mm. diviser en morceaux de 8 x 10 cm et couper.

Poids des pâtons:

Préparer le fourrage TOMATO-olives suivant la recette de base, enduire les bords de pâtons aux marbrures d'oeufs (voir recette de base) et fourrer.

Poids fourrage:

Ensuite replier les deux cotés des pâtons vers le milieu, appuyer et déposer sur couches.

Apprêt:



Après l'apprêt, humecter, saupoudrer du mélange d'épices (voir recette de base) et enfourner avec vapeur.

Température de cuisson:

Temps de cuisson:

Remarque:

A la place du mélange d'épices, vous pouvez également utiliser p.ex. du sésame.

Notre passion, le savoir-faire!

