

Chausson avec TOMATO et crevettes 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 TOMATO-crevettes 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-crevettes suivant la recette de base, enduire les bords de marbrures d'oeuf (voir recette de base) et fourrer.

Poids fourrage:

Ensuite plier la moitié d'en haut et d'en bas vers le milieu, pousser un peu et mettre sur couches.

Fermentation:



Humecter après la fermentation, saupoudrer du mélange d'épices (voir recette de base) en enfournant avec vapeur.

Température de cuisson:

Temps de cuisson:

Remarque:

Au lieu du mélange d'épices, vous pouvez également utiliser du sésam ou autre.

Notre passion, le savoir-faire!

