

Petit bouchon

Thomas MARIE · MOF 

Pour 240 petits bouchons

· Pétrissée ·

Farine de tradition française	875 g
Flocons de pomme de terre	125 g
Levain liquide non salé	200 g
Eau (température de base de 54 à 58°C)	650 g
Sel	20 g
Levure	35 g
Huile d'olive (bassinage)	70 g
Eau de bassinage (bassinage facultatif)	50 g

· Garniture ·

Lardons	1000 g
Échalotes	500 g
Beurre	30 g

Dégraissier les lardons à la poêle et retirer le surplus de graisse.

Émincer les échalotes et les poêler au beurre.

Faire refroidir les lardons et les échalotes au réfrigérateur.

· Finition ·

Gruyère râpé	250 g
--------------	-------

Méthode de travail

Incorporer les ingrédients de la pétrissée dans la cuve, sauf l'eau et l'huile de bassinage.

Fraser 3 minutes en 1^{ère} vitesse.

Pétrir 6 minutes en 2^{ème} vitesse.

Pâte de consistance bâtarde.

Incorporer l'eau de bassinage si nécessaire en filet, puis l'huile d'olive.

Ajouter les lardons dégraissés et les échalotes en 1^{ère} vitesse.

Pâte de consistance bâtarde.

Pâte à 24°C.

Laisser pointer environ 1 h 30.

Faire un rabat à mi-pointage.

Étendre la pâte en rectangle de 80 x 34 cm.

Humidifier le pâton et le parsemer de gruyère râpé.

Détailler en 24 bandes dans la longueur et en 10 bandes dans la largeur.

Les déposer sur des plaques recouvertes de papier cuisson.

Laisser un apprêt de 30 minutes environ.

Faire cuire à 260°C, environ 12 minutes.

Laisser ressuer sur une grille.

 INBP

150, boulevard de l'Europe - B.P. 1032 - 76171 Rouen cedex 1
Tél : 02 35 58 17 77 - Fax : 02 35 58 17 86 - Email : bal@inbp.com

 inbp

Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

Bonne recette !

INBP · SIRHA 2011

SNACKING
& GRIGNOTAGE

Petit bouchon



Une recette réalisée par

Thomas MARIE

FORMATEUR BOULANGER INBP · MOF 

tél. 06 60 30 83 10

 **Thomas anime toute l'année** 

Des formations directement dans les entreprises
Des journées collectives de formation partout en France
Des stages de 3 jours à l'INBP de Rouen :

- Du 21 au 23 mars 2011 · La boulangerie dans tous ses états
- Du 14 au 16 juin 2011 · Pain 100% maison
- Du 7 au 9 novembre 2011 · Pain 100% maison



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

• DEPUIS 1974 •

Plus qu'une école, un institut !

FORMATION CONSEIL

www.inbp.com

Rouen · France · International