

PRIX DE REVIENT HT / PIÈCE

0,10 €

PRIX DE VENTE CONSEILLE TTC / PIÈCE

0,50 €



Les tortillas

Les tortillas

Origine : Mexique



- Ingrédients -



Farine de Maïs
550 gr



Farine de Tradition
450 gr



Eau
500 gr



Sel
18 gr



Poudre à lever
5 gr



Huile neutre
100 gr



Levain liquide
100 gr

- Méthode -

- 1 Température de base 48°C.
- 2 Pétrissage
1ère vitesse : 5 min.
2ème vitesse : 6 min.
- 3 Température fin de pétrissage 24°C.
- 4 Pointage Aucun.
- 5 Division 110 gr.
- 6 Mise en forme Ronde.
- 7 Détente 15 min.
- 8 Façonnage Étaler au rouleau les pâtons en disques de 1 mm d'épaisseur.
- 9 Apprêt 1h30.
- 10 Cuisson À la poêle, feu vif pendant environ 20 sec. sur chaque face.
- 11 Ressuage Entre 2 linges.

Suggestion de garniture : salade, tomate, maïs, jambon, guacamole
Garniture non comprise dans le prix de vente conseillé