

PRIX DE REVIENT HT / PART

0,35 €

PRIX DE VENTE CONSEILLE TTC / PART

1,90 €



Le hot cross bun

Le hot cross bun

Origine : Royaume-Uni



- Ingrédients -



Farine de Tradition
500 gr



Farine Gruau T45
500 gr



Oeufs
110 gr



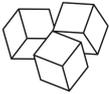
Sel fin
18 gr



Levure
20 gr



Lait
500 gr



Sucre
110 gr



Miel
50 gr



Levain liquide
250 gr



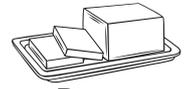
Cannelle
5 gr



Anis en poudre
5 gr



Cardamome
5 gr



Beurre
160 gr

- Fin de pétrissage -



Raisins secs
200 gr



Orange confite
200 gr



Zeste d'orange
1



Zeste de citron
1

- Appareil à croix -



Farine de Tradition
200 gr



Eau
210 gr

Mélanger et réserver en poche.

Le hot cross bun

Origine : Royaume-Uni



- Méthode -

Température de base : 48°C

- 1 Pétrissage
1ère vitesse : 8 min.
2ème vitesse : 5 min.
Ajouter les fruits et les zestes.
Pétrir jusqu'à lissage de la pâte.
Température fin de pétrissage : 23°C.
- 2 Pointage 2h30.
- 3 Détaillage 80 gr.
- 4 Façonnage Bouler puis déposer sur plaque avec feuille de cuisson.
- 5 Apprêt 12h à 3°C, puis 2h à 27°C.
1h.
- 6 Finitions Dorer à l'oeuf puis, à l'aide d'une poche, dresser l'appareil à croix sur le dessus des pâtons.
- 7 Cuisson 15 min à 190°C au four à soles.
- 8 Après cuisson Siroper de sirop neutre.

