



IDÉE RECETTE

La Fougasse

Recette pour 24 pièces individuelles de 70 g crus



INGRÉDIENTS :

- 1000 g de base Panettone **irca**
- 150 g d'eau
- 200 g de lait
- 150 g d'œufs
- 150 g de beurre
- 25 g de levure
- 10 g de sel

Pétrir tous les ingrédients à l'exception de l'eau qui doit être ajoutée graduellement pour obtenir une pâte lisse.

Laisser pointer cette pâte en bac durant 45 mn.

Peser des pâtons de 350 g et 70 g.

Bouler avant de laisser reposer 15-20 mn.

Étaler ces pâtons en formes de disques et placer dans les

moules.

Laisser pousser 1h30 à 28-30°C.

Dorer, parsemer la surface avec du sucre et percer le dessus légèrement avec le bout des doigts.

Étaler régulièrement les fruits dessus.

Mettre quelques dés de beurre et cuire à 220°C durant 12 mn environ.

FRUTTIDOR
POMME
SAUPOUDRÉ
DE CANELLE



POSSIBILITÉ DE DIVERSIFIER LES PARFUMS.

Exemple : Garniture Fruttidor fruits de bois



**1. ÉTALER LES PÂTONS
DANS LES MOULES.**



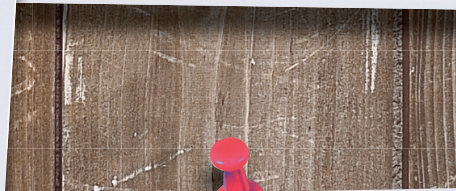
**2. APRÈS UNE POUSSÉ DE
1 HEURE 30, DORER LES
FOUGASSES.**



**3. PARSEMER DE SUCRE
ROUX.**



**4. PERCER AVEC LES DOIGTS
DE PLACE EN PLACE**



**5. PLACER DES
MORCEAUX DE BEURRE**



**5. POSSIBILITÉ DE
DIVERSIFIER LES
PARFUMS.**

- Abricot / pistache
- Fruits des bois surgelés
- Poire / chocolat
- Pomme / cannelle...



Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery, Conseiller technique DISGROUP

Renseignements auprès de votre distributeur

Retrouvez et téléchargez cette recette sur :

WWW.DISGROUP.FR


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »