

## Pâte à pain party



La pâte à pain party est une pâte à décor  
Elle permet des finitions « boulangère » avec des lamages divers, l'utilisation de graines de pavot, de sésame et de différentes farines, extrait de café, pâte à écriture, etc.....

### Recette

Ingrédients	Base	
	Quantité	%
Farine ordinaire (T55)	0,850 kg	85%
Farine de seigle († 80)	0,150 kg	15%
Eau	0,450kg	45%
Levure	0,030 kg	3%
Pâte fermentée	0,150 kg	15%
Margarine	0,050 kg	5%
<b>Total</b>	<b>1,680 kg</b>	<b>168 %</b>

### Méthode

	Batteur ou spiral
Pétrissage 1 <sup>ère</sup>	5 min
Pétrissage 2 <sup>ème</sup>	5 min
Détente de la pâte Laminer la pâte	15 min
Mettre au froid	-18°C
Détailler à l'aide d'un pochoir	
Réaliser le décor et finition	
Apprêt	45 min environ
Température de cuisson	220°C

*La pâte est pétrie, laminée et Découpage des différentes pièces Assemblage du décor Collé à l'eau congelée*



*Finition pâte à écriture*

*Extrait de café*

*Cuisson sur pâte à pain de forme diverse.*