

LE SANDWICH GARANCE

JAMBON - LÉGUMES D'ÉTÉ (pour 11 pièces)



EN DIRECT		FERMENTATION CONTRÔLÉE
PRÉPARATION		
1 000 g	Farine Banette	1 000 g
660 g	Eau	660 g
60 g	Mélange de graines de lin et de tournesol	60 g
18 g	Sel	18 g
15 g	Levure	15 g
12 g	Poudre de betterave	12 g
—	Améliorant Récolte froid	10 g
60 °C	Température de base	58 °C
	Batteur ou spirale	
PÉTRISSAGE		
4 min	Frasage 1 ^{ère} vitesse	4 min
6 à 8 min	2 ^{ème} vitesse	6 à 8 min
	Batteur ou spirale	
25 °C	Température finale de la pâte	24 °C
30 min	POINTAGE EN BAC	5 à 10 min
150 g, mise en forme navette.	DIVISION	150 g, mise en forme navette.
10 min	DÉTENTE	10 min
FAÇONNAGE		
Forme Banettine de 25 cm, façonnage main, très peu serré, bouts pointus.		
TOPPING		
Préparer un mélange de 50 % de farine Banette et de 50 % de poudre de betterave.		
Poser la partie lisse de la Banette dans le mélange avant la mise en pousse.		
Tourne à clair sur couche.		
1 h à 24 °C	APPRÊT	—
—	BLOCAGE	3 °C
—	RÉCHAUFFE	3 h à 16 °C
ENFOURNEMENT		
2 coups de lame, avec vapeur.		
Pendant 12 à 15 min à 250 °C	CUISSON	Pendant 12 à 15 min à 240 °C

SUGGESTION DE RECETTE

- 1 - Couper le pain en deux transversalement.
- 2 - Étaler 40 g de marinade de légumes Loste (mélange de poivrons grillés, de courgette et de cœur d'artichaut) sur la partie inférieure du pain.
- 3 - Garnir d'une tranche de jambon supérieur Noixfine Loste (25 g) coupée en 4 et replier chaque morceau en 2.
- 4 - Ajouter des fines tranches de comté roulées (25 g).
- 5 - Pour la finition, ajouter quelques feuilles de mesclun ou de roquette et un filet d'huile d'olive.
- 6 - Placer le morceau supérieur sur le tout pour terminer le sandwich.

LE SANDWICH GARANCE

SARDINES - BETTERAVE (pour 11 pièces)



EN DIRECT

FERMENTATION CONTRÔLÉE

PRÉPARATION

1 000 g	Farine Banette	1 000 g
660 g	Eau	660 g
60 g	Mélange de graines de lin et de tournesol	60 g
18 g	Sel	18 g
15 g	Levure	15 g
12 g	Poudre de betterave	12 g
—	Améliorant Récolte froid	10 g
60 °C	Température de base	58 °C
	Batteur ou spirale	

PÉTRISSAGE

4 min	Frasage 1 ^{ère} vitesse	4 min
6 à 8 min	2 ^{ème} vitesse	6 à 8 min
	Batteur ou spirale	
25 °C	Température finale de la pâte	24 °C

POINTAGE EN BAC

30 min

5 à 10 min

DIVISION

150 g,
mise en forme navette.

150 g,
mise en forme navette.

DÉTENTE

10 min

10 min

FAÇONNAGE

Forme Banettine de 25 cm, façonnage main, très peu serré, bouts pointus.

TOPPING

Préparer un mélange de 50 % de farine Banette et de 50 % de poudre de betterave.

Poser la partie lisse de la Banette dans le mélange avant la mise en pousse.

Tourne à clair sur couche.

1 h à 24 °C

APPRÊT

—

BLOCAGE

—

3 °C

RÉCHAUFFE

—

3 h à 16 °C

ENFOURNEMENT

2 coups de lame, avec vapeur.

Pendant 12 à 15 min à 250 °C

CUISSON

Pendant 12 à 15 min à 240 °C

SUGGESTION DE RECETTE

- 1 - Couper le pain en deux transversalement.
- 2 - Étaler 40 g de la préparation d'œufs mimosa (hacher 100 g d'œuf dur, ajouter 50 g de crème fraîche, un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre) sur la partie inférieure du pain.
- 3 - Garnir de 4 filets de sardine au basilic Loste coupés en 2 dans la longueur en alternant avec 4 tranches fines de betterave cuite.
- 4 - Pour la finition, ajouter quelques feuilles de pousses d'épinard ou de la mâche.
- 5 - Placer le morceau supérieur sur le tout pour terminer le sandwich.

LE SANDWICH GARANCE

SAUMON - ASPERGES (pour 11 pièces)



EN DIRECT

FERMENTATION CONTRÔLÉE

PRÉPARATION

1 000 g	Farine Banette	1 000 g
660 g	Eau	660 g
60 g	Mélange de graines de lin et de tournesol	60 g
18 g	Sel	18 g
15 g	Levure	15 g
12 g	Poudre de betterave	12 g
—	Améliorant Récolte froid	10 g
60 °C	Température de base	58 °C
	Batteur ou spirale	

PÉTRISSAGE

4 min	Frasage 1 ^{ère} vitesse	4 min
6 à 8 min	2 ^{ème} vitesse	6 à 8 min
	Batteur ou spirale	
25 °C	Température finale de la pâte	24 °C

POINTAGE EN BAC

30 min		5 à 10 min
150 g, mise en forme navette.	DIVISION	150 g, mise en forme navette.
10 min	DÉTENTE	10 min

FAÇONNAGE

Forme Banettine de 25 cm, façonnage main, très peu serré, bouts pointus.

TOPPING

Préparer un mélange de 50 % de farine Banette et de 50 % de poudre de betterave.
Poser la partie lisse de la Banette dans le mélange avant la mise en pousse.
Tourne à clair sur couche.

1 h à 24 °C	APPRÊT	—
—	BLOCAGE	3 °C
—	RÉCHAUFFE	3 h à 16 °C

ENFOURNEMENT

2 coups de lame, avec vapeur.

Pendant 12 à 15 min à 250 °C	CUISSON	Pendant 12 à 15 min à 240 °C
------------------------------	---------	------------------------------

SUGGESTION DE RECETTE VÉGÉTARIENNE

- 1 - Couper le pain en deux transversalement.
- 2 - Étaler 20 g d'appareil (mélange de 100 g de crème fraîche, de la ciboulette ciselée, du sel et du poivre) sur la partie inférieure du pain.
- 3 - Garnir de quelques feuilles de pousses d'épinard et de tranches de saumon fumé Loste (45 g).
- 4 - Ajouter 4 pointes d'asperge verte (15 g), 3 tranches de pomme (15 g) et un filet de citron.
- 5 - Pour la finition, ajouter de la salicorne ciselée ou de la ciboulette.
- 6 - Placer le morceau supérieur sur le tout pour terminer le sandwich.

LE SANDWICH GARANCE

SAUMON FUMÉ - RADIS NOIR (pour 11 pièces)



EN DIRECT		FERMENTATION CONTRÔLÉE
PRÉPARATION		
1 000 g	Farine Banette	1 000 g
660 g	Eau	660 g
60 g	Mélange de graines de lin et de tournesol	60 g
18 g	Sel	18 g
15 g	Levure	15 g
12 g	Poudre de betterave	12 g
—	Améliorant Récolte froid	10 g
60 °C	Température de base	58 °C
	Batteur ou spirale	
PÉTRISSAGE		
4 min	Frasage 1 ^{ère} vitesse	4 min
6 à 8 min	2 ^{ème} vitesse	6 à 8 min
	Batteur ou spirale	
25 °C	Température finale de la pâte	24 °C
30 min	POINTAGE EN BAC	5 à 10 min
150 g, mise en forme navette.	DIVISION	150 g, mise en forme navette.
10 min	DÉTENTE	10 min
FAÇONNAGE		
Forme Banettine de 25 cm, façonnage main, très peu serré, bouts pointus.		
TOPPING		
Préparer un mélange de 50 % de farine Banette et de 50 % de poudre de betterave. Poser la partie lisse de la Banette dans le mélange avant la mise en pousse. Tourne à clair sur couche.		
1 h à 24 °C	APPRÊT	—
—	BLOCAGE	3 °C
—	RÉCHAUFFE	3 h à 16 °C
ENFOURNEMENT		
2 coups de lame, avec vapeur.		
Pendant 12 à 15 min à 250 °C	CUISSON	Pendant 12 à 15 min à 240 °C

SUGGESTION DE RECETTE VÉGÉTARIENNE

- 1 - Couper le pain en deux transversalement.
- 2 - Étaler 30 g de rillettes de radis noir (appareil : 300 g de radis noir coupés en julienne, 100 g de crème fraîche, du curry, du sel et du poivre) sur la partie inférieure du pain.
- 3 - Garnir de tranches de saumon fumé Loste (45 g), de lamelles de poire ou de pomme (25 g) et d'un filet de citron.
- 4 - Pour la finition, ajouter quelques feuilles de coriandre fraîche et un filet d'huile de noix.
- 5 - Placer le morceau supérieur sur le tout pour terminer le sandwich.