

# Petits pains aux poires

avec Suito



QUANTITÉ RECETTE 25 Pièces

N° RECETTE GB60229

## Pâte à pains aux poires

500 g farine blanche type 550  
500 g farine blanche type 400  
401 g beurre  
24 g sel  
30 g levure  
50 g sucre  
9.3 g malt liquide  
351 g eau

Mélanger la farine, le beurre et le sel, ajouter les autres ingrédients dans le pétrin et pétrir brièvement jusqu'à obtenir une pâte lisse. Aplatir la pâte et laisser reposer au moins 30 minutes à 5 °C. Donner 3 tours simples, laisser reposer au moins 1 heure à 5 °C avant de poursuivre la préparation.

## Dorure

880 g jaune d'œuf liquide pasteurisé  
20 g sucre  
10 g sel  
90 g eau

Mélanger les ingrédients.

## Montage



Dorure  
Pâte  
Intérieur

## 1865 g Pâte à pains aux poires

1750 g Suito, Masse à cuire poire

200 g Dorure

## Matériel promotionnel Felchlin

1 pièce Silform Ø 102 mm, 600 x 400 x 20 mm

## Finition :

Abaissier la pâte à pain aux poires sur une épaisseur de 2 mm et la découper en morceaux de 16 cm x 12 cm, soit 80 g de pâte chacun. À l'aide d'une poche à douille et d'une douille de 20 mm, déposer 70 g de masse Suito dans le sens de la longueur sur la partie supérieure. Rabattre la partie supérieure de la pâte et la déposer sur la garniture, appuyer légèrement. Aplatir légèrement les extrémités de la pâte. Badigeonner la pâte d'un peu d'eau et replier à nouveau. Aplatir uniformément les petits pains aux poires et couper les extrémités à l'aide d'une spatule métallique, puis les disposer sur des plaques de cuisson. Faire pousser à 32 °C, 80 % d'humidité relative, dorer généreusement, marquer à l'aide d'une fourchette, piquer 3 fois, puis enfourner.

## Température de cuisson :

190 °C, four, tirage ouvert

## Temps de cuisson :

env. 30 minutes

## PRODUITS FELCHLIN

KB65 Suito, Masse à cuire poire  
VO80 Silform Ø 102 mm, 600 x 400 x 20 mm

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Petits pains aux poires

**Felchlin**  
SWITZERLAND

# Petits pains aux poires

avec Suito



Numéro de recette : GB60229

Description : Petits gâteaux fourrés à la poire.

## Données de vente :

Conservation	2 jours
Jours de vente	0 jour
Prix de vente	
Unité de vente	1 Pièce

## Valeurs nutritives par 100 g :

Kilo calorie (kcal)	298
Kilo joule (kJ)	1246
Lipides	10.61 g
dont acides gras saturés	5.64 g
Glucides	44.79 g
dont sucre	23.34 g
Protéines	4.39 g
Sel	0.7 g

## Composition :

**Farine blanche**, eau, poires séchées, sucre, **beurre**, **jaune d'oeuf**, **sirop de glucose blé**, dextrose, levure de boulangerie, sel alimentaire, **malt d'orge**, épices (cannelle, coriandre, anis, clou de girofle, muscade, poivre), gélifiant (pectine), agents de conservation (acide sorbique, sorbate de potassium), concentré de jus de prune, arôme naturel, acidifiant (acide citrique)

État 04.03.2026

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse