



INGRÉDIENTS

Pâte à pain viennois		
Farine T45	1 000 g	
Curcuma	20 g	
Eau	250 g	
Lait	270 g	
Sel	18 g	
Sucre semoule	100 g	
Levure	30 g	
Pf viennoise	250 g	
Beurre d'incorporation Charentes-Poitou AOP	150 g	
Graine de Nigelle	QS	
Beurre Charentes-Poitou AOP de tourage	500 g	
Garniture		
Saucisse de volaille de 20 cm	25 pièces	
Vieux Cheddar râpé	500 g	
Ketchup	500 g	
Moutarde	500 g	
Oignon frit	500 g	
Moutarde Américaine	500 g	
Citron frais	2 pièces	
Beurre Charentes-Poitou AOP (noisette)	200 g	

NEW YORK
HOT-DOG
CURCUMA CITRON NIGELLE

PAS À PAS

- 1. **Température de base** : 46 à 50°C
- 2. **Incorporation** : mettre tous les ingrédients du pétrissage
- 3. **Frasage** : environ 3 min en 1^{re} vitesse
- 4. **Pétrissage** : 7 min en 1^{re} vitesse et 2 à 3 min en 2^e vitesse
- 5. **Consistance** : batarde
- 6. **Température** : 23°C
- 7. **Pesage** : 2,100 kg
- 8. **Mise en forme** : ovale
- 9. **Pointage** : 30 min puis 12 h à 3°C

10. **Tourage** : 2 tours double intégrer les graines de Nigelle au deuxième tour double, couper votre pâton en 4 parts égale, disposer des graines de Nigelle sur deux des 4 surfaces, reconstituer votre tour double en superposant vos 4 pâtons dans cet ordre, pâton 1 avec graine, pâton 2 sans graine, pâton 3 avec graine, pâton 4 sans graine.

11. **Détente** : 1 heure à 1°C

12. **Préparation du pâton** : abaisser le pâton à 10 mm et détailler des bandes dans le sens de la hauteur sur 28 cm de largeur, remettre le reste du pâton à la même dimension, et disposer les bandes dessus. Abaisser le pâton à 2,5 mm d'épaisseur dans le sens des feuillets.

13. **Détaillage** : 14 cm de large x 12 cm de haut

14. **Façonnage** : dresser la moutarde américaine et poser la saucisse ainsi que le cheddar dessus puis enrouler. Mettre en moule gouttière 20 x 4 x 4 cm.

15. **Apprêt** : 2h30 à 28°C

16. **Dorage** : aucun

17. **Finition** : après défournement et démoulage, au pinceau napper de beurre noisette citron le hot-dog puis à la poche dresser le ketchup et la moutarde en zigzag, parsemer d'oignon frit sur la longueur du produit.

18. **Cuisson** : 190°C au four à sole 170°C au ventilé, 16 min environ

19. **Ressuage** : sur grille

MISE EN PLACE SPÉCIFIQUE

Faire un beurre noisette à la casserole, le refroidir afin qu'il ne brûle pas puis ajouter le zeste de 2 citrons jaunes. Réserver au frigo avant l'utilisation. Passer au micro-onde avant utilisation.

