

# LA PÂTE A PÂTÉ PRÉ-CUITE POUR JAMBON EN CROÛTE ET PÂTÉ EN CROÛTE

## Matières premières : Pour un jambon de 12 KG

- Farine : 2 kg
- Sel 50 g
- Matière grasse (saindoux) 0,7 kg
- Eau chaude (60 °) 0,6 kg

## Technique :

1. Verser dans la cuve du batteur-mélangeur : la farine, la matière grasse, le sel.
2. Pétrir en 1re vitesse à l'aide du crochet jusqu'à l'obtention d'une masse poudreuse
3. Terminer en incorporant l'eau chaude à 60° en une seule fois.
4. Continuer de pétrir jusqu'à ce que le mélange soit homogène
5. Étaler en rectangle sur une hauteur de 3 à 4 cm cela facilitera la mise en œuvre pour l'abaisser le lendemain.
6. Stocker cette pâte au réfrigérateur jusqu'au lendemain en prenant soin de l'envelopper dans une feuille de plastique pour éviter le croûtage.

Ci-dessous des inspirations de façonnages pour des décors à thème.

