

# PAIN DÉCORÉ

**DÉCOR**

## Pâte morte CLAIRE :

<b>RECETTE :</b>	
Farine Courante :	165 gr
Farine de Seigle T85 :	80 gr
Amidon de maïs :	80 gr
Eau :	138 gr
Margarine :	35 gr
Oxyde de titane ( <i>facultatif</i> ) :	5 gr
<b>TOTAL PÂTE :</b>	<b>0.500 kg</b>



## Pâte morte FONCÉE :

<b>RECETTE :</b>	
Farine Courante :	160 gr
Farine de Seigle T85 :	145 gr
Poudre de cacao :	15 gr
Eau :	140 gr
Margarine :	32 gr
Encre de seiche ( <i>facultatif</i> ) :	10 gr
<b>TOTAL PÂTE :</b>	<b>0.500 kg</b>



### PROCEDE DE FABRICATION :

**Pétrissage :** Dans un batteur :  
Sabler toutes les farines et poudres avec la margarine.  
Verser l'eau  
En 1<sup>ère</sup> vitesse, mélanger jusqu'à obtenir un produit homogène.  
Couvrir sous plastique et réserver au frais jusqu'à utilisation.



**Fleurs,  
Epis de blé,  
Feuilles,  
Branches...**

**Façonnage :**

**Plaque pour écriture au cornet**

Placer dans une alvéole d'œufs pour donner un effet de volume (ou papier alu).

**Apprêt :** 0

**Enfournement :** 100°C  
1H minimum

**Ressuage :** sur grille à T° ambiante.

**Finitions :** Disposer les pièces sur le support. Coller à l'aide de la colle alimentaire