



Ma recette de Cuchaule AOP

Responsable

Date

Les règles du cahier des charges		Ma recette personnelle <i>À remplir</i>
Volume de référence	1 litre lait	
Composition de la pâte		
Farine fribourgeoise, extenso, IP-SUISSE <u>ou</u> bio, type 400/500	2'000 – 2'200 g	
Lait entier fribourgeois	1'000 g	
Beurre fribourgeois (de cuisine ou de fromagerie)	200 – 300 g	
Sucre cristallisé	200 – 300 g	
Sel de cuisine	30 – 40 g	
Safran pur (fil <u>ou</u> poudre)	0.5 – 1 g	
Levure de boulangerie	50 – 100 g	
Œufs fribourgeois entiers	<u>facultatif</u> ; 50 – 100 g	
Pâte fermentée ou levain	<u>facultatif</u> ; 400 g max.	
Méthode : Levain <u>ou</u> poolish composée d'ingrédients prélevés de la recette de Cuchaule AOP		
Aucun autre ingrédient ou additif		
Dorure : Œufs fribourgeois entiers <u>ou</u> jaune d'œuf fribourgeois délayé		
Etapas de panification		
Pétrissage		
Fermentation	Minimum 3 heures (entre la sortie du pétrin et la cuisson)	
Façonnage	Manuel (mécanique admis pour Cuchaules jusqu'à 100 g)	
Apprêt	30 min. de repos minimum avant dorure à l'œuf, coupe en losanges et pose de la pastille	
Cuisson	Température moyenne, 30-40 min. pour Cuchaule de 500 g (durée indicative)	

La recette personnelle du boulanger est à conserver sous forme écrite