

Préparation pour viennoiseries

Multi Viennoiserie

Sac de 25 kg

Réf. 24515.01

Une référence unique pour la réalisation de nombreuses viennoiseries...
C'est LE produit à décliner selon vos envies pour des évasions gourmandes garanties !!!

Recettes

Conseils de mises en œuvre :

Beignets

COMPLET Multi Viennoiserie	1 000 g
Œufs	200 g
Eau	250 g
Huile	100 g
Levure	60 g

Pétrissage:
Pétrin à spirale : 3 min à petite vitesse et 8 min à moyenne vitesse.
Température de la pâte : 24°C à 25°C.
Pointage : 15 min.
Apprêt : 1h à 1h30 dans une étuve à 30°C.
Cuisson : huile à 180°C,
1^{ère} face 3 min 30, 2^{ème} face 3 min 30, puis 1^{ère} face 1 min 30.

Croissants

COMPLET Multi Viennoiserie	1 000 g
Eau	450 g
Levure	50 - 60 g
Beurre	500 g

Pétrir tous les ingrédients excepté le beurre, au pétrin à spirale, 2 min à petite vitesse et 2-3 min à moyenne vitesse.
Pointage : 15 min puis rajouter le beurre à croissant.
Laminoire : donner les tours selon vos habitudes.
Laisser reposer 2 min, allonger, puis couper et rouler.
Apprêt : 1h à 1h30 (étuve à 30°C, 60% d'humidité).
Cuisson : (dorer avant cuisson) 220°C pendant 14 à 20 min.



www.complet.fr

COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - contact@complet.fr



Pâte Levée - façon-

Baguette Viennoise

COMPLET Multi Viennoiserie	1 000 g
Œufs	150 g
Eau	350 g
Levure	70 g
Beurre	75 g

Pétrissage:

Pétrin à spirale : 3 min à petite vitesse et 12 min à moyenne vitesse.

Pétrin : 5 min à petite vitesse, et 20 min à moyenne vitesse.

Température de la pâte: 24-25°C.

Pointage: 30 - 45 min.

Apprêt : 1h à 1h30 (étuve à 30°C, 60 % d'humidité).

Cuisson :

Baguette viennoise : 200-210°C pendant 12 min, avec vapeur.

Brioche : 180°C pendant 30 min environ (pièces de 300 g et plus).

Brioche Beurre

COMPLET Multi Viennoiserie	1 000 g
Œufs	400 g
Eau	100 g
Levure	70 g
Beurre	200 g

Kouglof Salé

COMPLET Multi Viennoiserie	1 000 g
Œufs	150 g
Lait	350 g
Levure	60 g
Beurre	250 g
Lardons	300 g
Noix	200 g

Pétrir tous les ingrédients excepté le beurre, au pétrin à spirale, 3 min à petite vitesse et 12 min à moyenne vitesse.

Ajouter le beurre en fin de pétrissage à petite vitesse puis les inclusions de votre choix.

Température de la pâte : 24-25°C.

Pointage: 30 - 45 min.

Apprêt : 1h à 1h30 (étuve à 30°C, 60% d'humidité).

Cuisson : 180°C pendant 30 min (pièces de 300 g et plus).

Kouglof Sucré

COMPLET Multi Viennoiserie	1 000 g
Œufs	150 g
Lait	350 g
Levure	60 g
Beurre	250 g
Lardons	300 g
Noix	200 g
Sucre	50 g
Raisins secs	200 g

Retrouvez la vidéo des mises en œuvre et une Déclinaison Bonus de la Multi Viennoiserie...

sur notre chaîne YouTube **Complet France** !



Notre passion, le savoir-faire !



Document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques - Produits réservés exclusivement à un usage professionnel
Suggestions de présentations - Ne pas jeter sur la voie publique - V122021