

Préparation pour beignet contenant  
du beurre en poudre

# Beignet Beurre

Sac de 10 kg

Réf. 24000.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Beignet Beurre.....	1 000 g
Eau.....	350 g
Œufs.....	150 g
Levure de boulanger.....	50 à 70 g



- Pétrissage :
  - Pétrin spirale : 2 min en 1<sup>ère</sup> - 6 min en 2<sup>ème</sup> vitesse
  - Pétrin : 5 min en 1<sup>ère</sup> - 15 min en 2<sup>ème</sup> vitesse
- Température de la pâte : 24 - 25°C.
- Pointage : 2 x 15 min.
- Apprêt : 1h à 1h30, étuve à 30°C.
- Huile à 180°C maximum. 3 min 30 secondes - 3 min 30 secondes - 1 min 30 secondes.

**c'est prêt !**



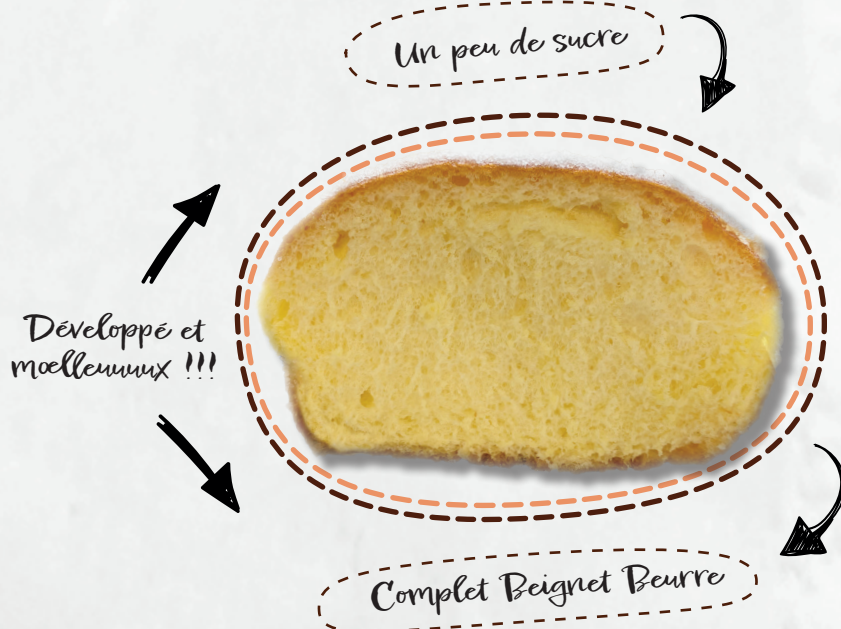
[www.complet.fr](http://www.complet.fr)

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



## Zoom sur

Des beignets au beurre fins et moelleux, à déguster natures  
ou fourrés selon vos envies !



Retrouvez la vidéo de la mise en œuvre  
du Beignet Beurre...

sur notre chaîne YouTube **Complet France** !



**Notre passion, le savoir-faire !**



Document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques - produit réservé exclusivement à un usage professionnel  
Suggestion de présentation - ne pas jeter sur la voie publique - V122021