

Viennoiserie Beurre

Sac de 25 kg

Réf. 21225.02



Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Viennoiserie Beurre	1 000 g
Oeufs	150 g
Eau ou lait	300 g
Levure	50 g

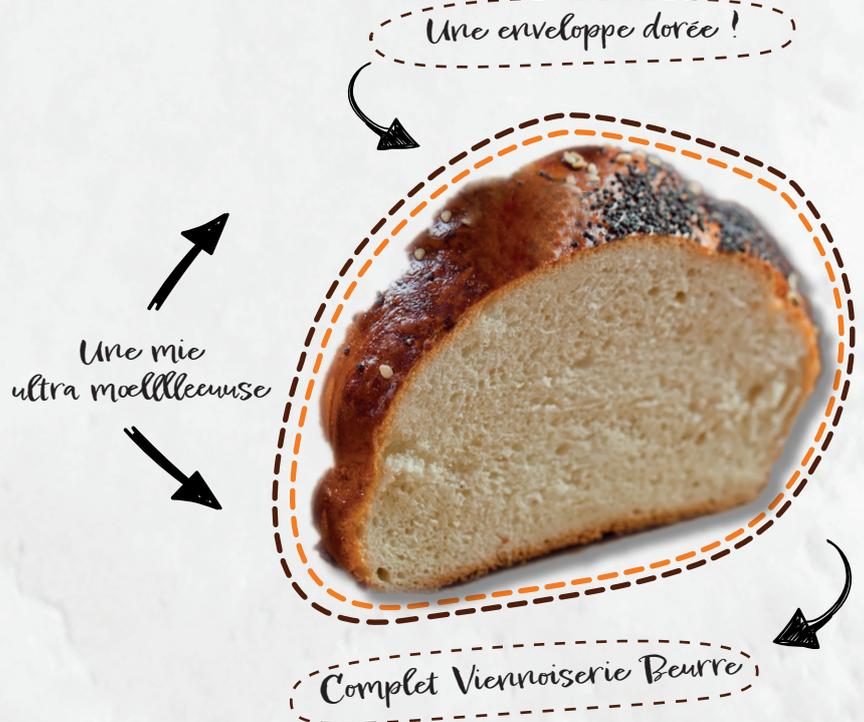


1. Pétrissage :
- Batteur : 3 min en 1^{ère} vitesse et 6 min en 2^{ème} vitesse.
- Pétrin : 5 min en 1^{ère} vitesse et 10 min en 2^{ème} vitesse.
2. Température de la pâte : 24 - 25°C.
3. Pointage : 30 - 45 min.
4. Apprêt : 1h à 1h30, étuve à 30°C et 60 - 65 % d'humidité.
5. Cuisson : 200 à 210°C pour les petites pièces, 180°C pour les pièces de 300 g et plus.

c'est prêt !

Zoom sur

Une viennoiserie au beurre facile et rapide à réaliser, pour un moment gourmand garanti !



www.complet.fr

Notre passion, le savoir-faire !

