

# 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



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

c'est prêt !

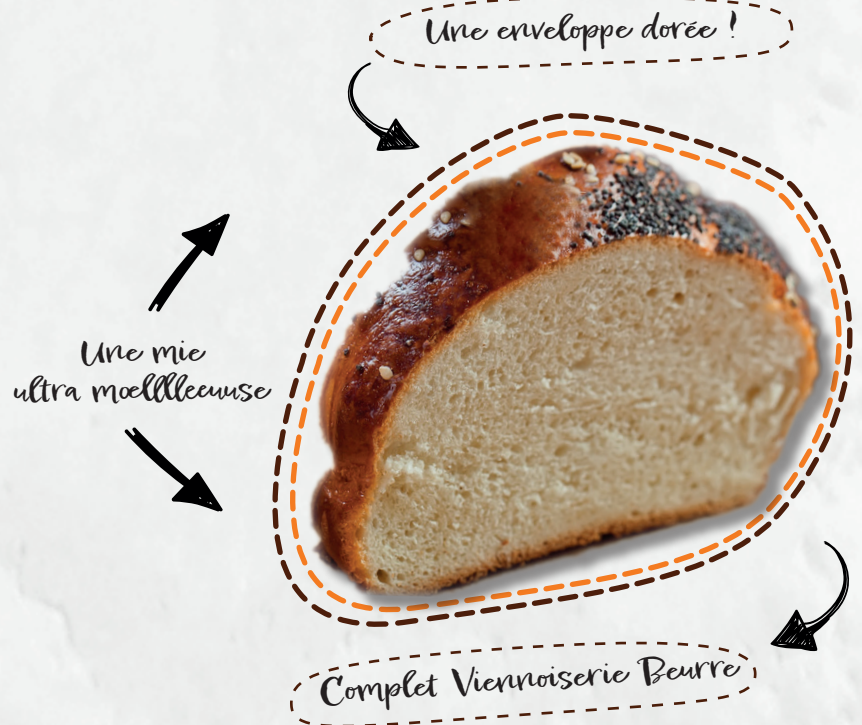


[www.complet.fr](http://www.complet.fr)



## Zoom sur

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



Notre passion, le savoir-faire !

