

Préparation pour viennoiserie

# Gamip Baguette Viennoise,

Sac de 25 kg

Réf. 21946.04

## Recette

Conseil de mise en œuvre

### Baguette Viennoise

GAMIP Baguette Viennoise.....	1 000 g
Levure.....	30 g
Eau.....	500 g

### Pain au lait

GAMIP Baguette Viennoise.....	1 000 g
Levure.....	30 g
Lait.....	500 g
Oeufs.....	100 g



- Pétrissage :  
- Pétrin : 8 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 7 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.  
- Pétrin à spirale : 5 min en 1<sup>ère</sup> vitesse, 6 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
- Température de la pâte : 24 - 25°C.
- Pointage : 30 min.
- Apprêt : 45 min à 1h, étuve à 30°C.
- Cuisson : 14 min à 210 - 220°C

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 viennoiseries dorées, fondantes, avec des pépites de chocolat ou des inclusions de fruits : un vrai régal !



## 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 - V102022