

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

16 pains aux raisins

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Détrempe</u> Farine de gruau 250 g Farine T55 250 g Sel 10 g Sucre 60 g Poudre de lait 12 g Levure biologique 20 g Beurre 50 g Eau 260 g</p> <p><u>Tourage</u> Matière grasse de tourage 250 g</p> <p><u>Garniture</u> Crème pâtissière 400 g Raisin sec blond 150 g</p> <p><u>Dorure</u> Œuf 100 g</p>	<p><u>PÉTRIR</u> la détrempe</p> <p><u>POINTER</u></p> <p><u>ROMPRE</u> la pâte</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>BEURRER</u></p> <p><u>TOURER</u></p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>GARNIR</u> (crème pâtissière réalisée pour les religieuses)</p> <p><u>ROULER</u> l'abaisse</p> <p><u>DÉTAILLER</u> 16 pains aux raisins</p> <p><u>APPRÊTER</u></p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p>

