

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

8 croissants et 8 pains au chocolat

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Détrempe</p> <p>Farine de gruau 250 g Farine T55 250 g Sel 10 g Sucre 60 g Levure biologique 20 g Poudre de lait 12 g Eau 260 g Beurre 50 g</p> <p>Tourage</p> <p>Matière grasse de tourage 250 g</p> <p>Garniture</p> <p>Bâton chocolat 16 pièces</p> <p>Dorure</p> <p>Œuf 100 g</p>	<p>PÉTRIR la détrempe</p> <p>POINTER</p> <p>ROMPRE</p> <p>RÉSERVER</p> <p>BEURRER</p> <p>TOURER</p> <p>ABAISSER</p> <p>DÉTAILLER 8 pains au chocolat et 8 croissants</p> <p>FAÇONNER</p> <p>APPRÊTER</p> <p>DORER</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER</p>

