

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

### VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

#### 8 pains au chocolat et 8 oranais

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b>Détrempe</b></p> <p>Farine de gruau 250 g</p> <p>Farine T55 250 g</p> <p>Sel 10 g</p> <p>Sucre 60 g</p> <p>Levure 20 g</p> <p>Beurre 50 g</p> <p>Eau 260 g</p> <p>Poudre de lait 12 g</p> <p>Matière grasse de tourage 250 g</p> <p><b>Garniture</b></p> <p>Bâton chocolat 16 pièces</p> <p>Oreillon abricot au sirop 16 pièces</p> <p>Crème pâtissière 400 g</p> <p><b>Finition</b></p> <p>Œuf (dorure) 100 g</p> <p>Nappage blond 100 g</p> <p>Sucre décor 50 g</p>	<p><b>RÉALISER</b> la détrempe</p> <p><b>POINTER</b></p> <p><b>ROMPRE</b></p> <p><b>RÉSERVER</b></p> <p><b>BEURRER</b></p> <p><b>TOURER</b></p> <p><b>ABAISSER</b></p> <p><b>DÉTAILLER</b></p> <p><b>GARNIR</b></p> <p><b>APPRÊTER</b></p> <p><b>DORER</b></p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉSERVER</b></p> <p><b>ABRICOTER</b></p>

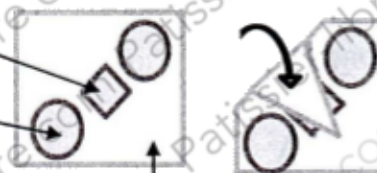
PAIN AU CHOCOLAT



ORANAIS

Crème pâtissière

Oreillon d'abricot



Pâte levée feuilletée

