


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

16 pains pistache chocolat	
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>Crème pâtissière</u> Lait entier 400 g Jaune d'œuf 60 g Sucre semoule 75 g Poudre à crème 40 g Vanille liquide QS</p> <p>Pâte de pistaches 25 g</p> <p><u>Garniture</u> Drops au chocolat 200 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>ABAISSE</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème pâtissière</p> <p><u>AROMATISER</u> la crème pâtissière à la pistache</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>GARNIR</u> de crème pâtissière pistache et parsemer de drops au chocolat</p> <p><u>ROULER</u> l'abaisse</p> <p><u>DÉTAILLER</u> 16 portions</p> <p><u>APPRÊTER</u></p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p>
 <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 20px; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: right;">Drops au chocolat</div> <div style="text-align: right;">Crème pâtissière pistache</div> <div style="text-align: right;">Pâte levée feuilletée</div> </div>	