

Mini bollería

Masa madre líquida
Phil Levain



Blé d'Or et Beurre

N° 2402

Lácteo, con notas de mantequilla
y de caramelo

Otras aplicaciones:
Bollería, brioche



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 10 kg

Phil Levain Blé d'Or et Beurre: 0,2 kg

Mantequilla para détrempe: 0,5 kg

Azúcar: 1,2 kg

Mantequilla para laminado (14°C): 4,5 kg

Levadura: 0,5 kg

Sal: 0,2 kg

Agua: 4,8 a 5 L

Método con dosificación 2%

Temperatura de base: 48-50°C.

Amasado:

- Primera velocidad: 5 minutos.
- Segunda velocidad con batidora o espiral: 5 minutos.

Temperatura de la masa: 16-18°C.

Primera fermentación: 15-20 minutos a -21°C, luego 1 hora a 4°C.

Tourage (laminado): 1 vuelta doble y 1 vuelta simple con 15 minutos de reposo a -21°C entre cada vuelta.

Preparación: cortar triángulos de 35-40 g para los mini *croissants*, rectángulos de 35-40 g para los napolitanas de chocolate y enrollar. Para los *pains aux raisins*, extender la masa en rectángulos de 3,5 mm de espesor, añadir la crema pastelera y los frutos secos, y enrollar. Cortar en rodajas de 2 cm de ancho y colocar en círculo sobre la bandeja con papel de horno.

Fermentación final: 2h30-3h a 26-28°C con 75% humedad.

Cocción ventilée : dorar y hornear 13-14 minutos a 160-170°C.

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptation.

Philibert
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984