

Croissants douceur

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Épeautre Bio

N° 1108

Fruité, avec des notes d'amande
et de noisette

Autres applications :

Pain épeautre, brioche, pain spécial



INGRÉDIENTS

Farine de Gruau bio : 6 kg

Farine T55 ou T65 bio : 3,7 kg

Terre d'Arômes Épeautre Bio : 0,3 kg

Sucre bio : 1,3 kg

Beurre détrempe bio : 0,5 kg

Beurre de tourage bio : 4,5 kg

Levure : 0,5 kg

Sel : 0,2 kg

Eau : 4,7 à 5 L

Méthode à 3% de dosage

Température de base : 50°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse au batteur ou spirale : 5-6 minutes.

Température de la pâte : 16-18°C.

Pointage : 30 minutes à température ambiante puis minimum 1h à 4°C.

Tourage : 2 tours doubles avec 20 minutes de repos à 4°C entre chaque tour.
Détailler des triangles de 60-65 g puis rouler en croissant.

Apprêt : 2h-3h à 26-28°C avec 75% d'humidité.

Cuisson ventilée : dorer et cuire 13-14 minutes à 150/170°C.