

Beignets

Concentré Technologique
avec levain



Phil Golden Viennoiserie CRC®

N° 1246

Caramélisé avec des notes de
beurre noisette

Applications :

Apporte de la couleur et exhausse le goût pour
tout type de viennoiserie



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,6 kg

Phil Golden Viennoiserie CRC® : 0,4 kg

Sucre : 0,85 kg

Huile de colza : 0,9 kg

Jaune d'oeuf : 0,2 kg

Oeufs entiers : 2,75 kg

Levure : 0,4 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 2,9 à 3,1 L

Méthode à 4% de dosage

Température de base : 54°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse au batteur ou spirale : 12 minutes.

Température de la pâte : 24-25°C.

Pointage : 10 minutes.

Division : en boules de 50 g.

Détente : laisser reposer 10 minutes puis re-bouler et mettre sur plaque avec papier cuisson.

Apprêt : 1h15-1h30 à 32°C avec 70% d'humidité.

Cuisson : dans une friteuse, plonger dans l'huile de tournesol à 165/175°C et cuire 2 minutes et 30 secondes de chaque côté. A la sortie de la friteuse, déposer les beignets dans le sucre semoule et les faire rouler, puis réserver sur un papier absorbant.

Données indicatives, elles dépendent des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation.