

Pains aux raisins

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Blé Corsé CRC®

N° 1101

Lacté malté, avec des notes de
yaourt et de crème

Autres applications :
Viennoiseries



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,6 kg

Terre d'Arômes Blé Corsé CRC® : 0,4 kg

Sucre : 1,2 kg

Beurre détrempe : 0,5 kg

Beurre de tourage : 4,5 kg

Levure : 0,5 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 5 L

Méthode à 4% de dosage

Température de base : 50°C.

Pétrissage :

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

Température de la pâte : 16-18°C.

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

Tourage : 2 tours doubles avec 20 minutes de repos à 4°C entre chaque tour.

Détaillage : abaisser la pâte à 3-4 mm, étaler la crème pâtissière et mettre les raisins sur le dessus. Rouler et tailler les pains aux raisins.

Apprêt : 3h à 26-28°C.

Cuisson : 13-15 minutes à 150-170°C.