

Bun' N' Roll

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 de Gruau : 9,6 kg

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

Beurre détrempe : 1 kg

Sucre : 1 kg

Beurre de tourage : 4 kg

Levure : 0,5 kg

Sel : 0,2 kg

Eau : 4,8 à 5,2 L

Méthode à 4% de dosage

Température de base : 50-52°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse au batteur : 5 minutes.

Température de la pâte : 16-18°C.

Pointage : 15 minutes à -21°C puis 1h à 4°C.

Tourage : 3 tours simples avec 15 minutes de repos à 4°C entre chaque tour.

Détente : 20 minutes à 4°C.

Façonnage : étaler la pâte à 0,5 cm puis rouler et tailler des rondelles au poids désiré (90g). Mettre sur plaque avec papier.

Apprêt : 2h-2h30 à 26°C avec 75% d'humidité.

Cuisson : dorer et cuire 15 minutes au four ventilé à 170°C.