

Donuts

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 : 4,75 kg

Farine de Gruau : 4,75 kg

Terre d'Arômes Blé Corsé CRC® : 0,5 kg

Levure : 0,5 kg

Sel : 0,18 kg

Lait : 4,25 kg

Oeufs : 2,35 kg

Sucre : 1,55 Kg

Pâte donuts fermentée : 3 kg

Beurre ramolli : 1,4 kg

Méthode à 5% de dosage

Température de base : 56°C.

Pétrissage au batteur :

- **Première vitesse :** 5 minutes, avec tous les ingrédients sauf le beurre.
- **Deuxième vitesse :** 4 minutes, ajouter le beurre puis relancer 5 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 1h à 25°C, puis 1h à 4°C.

Division : laminer puis mettre en emporte-pièce pour une forme de donuts à 60 g.

Apprêt : 20 à 30 minutes à 28°C.

Cuisson : 2 minutes de chaque côté dans une friteuse à 180°C.

Finition : égoutter, rouler dans du sucre ou glacer le dessus des donuts et décorer à votre convenance.