

Gâche Vendéenne

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Blé CRC®

N° 1124

Lacté, avec des notes de yaourt,
de beurre et de crème

Autres applications :
Baguette, pain blanc



INGRÉDIENTS

Farine de Gruau : 9,6 kg

Terre d'Arômes Blé CRC® : 0,4 kg

Levure : 0,5 kg

Sel : 0,1 kg

Lait infusé avec 2 gousses vanille : 2,25 L

Crème liquide 35% : 0,8 L

Rhum ambré : 0,15 kg

Sucre : 1,8 kg

Beurre : 2 kg

Oeufs : 2,8 L

Méthode à 4% de dosage

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse au batteur : 10-12 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 30 minutes puis pendant 16h à 4°C.

Division : en boules de 400 g.

Détente : laisser reposer 20 minutes.

Façonnage : en format bâtard puis mettre sur papier et plaque.

Apprêt : 2h-2h30 à 28°C.

Enfournement : dorer, tailler d'un coup de lame dans la longueur puis enfourner.

Cuisson : 25-28 minutes à 150°C.