

Mini viennoiseries

Levain liquide
Phil Levain



Blé d'Or et Beurre

N° 2402

Lacté, avec des notes de beurre
et de bonbon caramel

Autres applications :
Viennoiseries, brioche



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 10 kg

Phil Levain Blé d'Or et Beurre : 0,2 kg

Beurre détrempe : 0,5 kg

Sucre : 1,2 kg

Beurre de tourage (14°C) : 4,5 kg

Levure : 0,5 kg

Sel : 0,2 kg

Eau : 4,8 à 5 L

Méthode à 2% de dosage

Température de base : 48-50°C.

Pétrissage :

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

Température de la pâte : 16-18°C.

Pointage : 15-20 minutes à -21°C puis 1h à 4°C.

Tourage : 1 tour double et 1 tour simple avec 15 minutes de repos à -21°C entre chaque tour.

Détaillage : détailler des triangles de 35-40 g pour les mini croissants, des rectangles de 35-40 g pour les pains au chocolat et rouler. Pour les pains aux raisins, étaler la pâte en rectangles de 3,5 mm d'épaisseur, mettre la crème pâtissière puis des fruits secs et rouler. Tailler en rondelles de 2 cm de large et mettre en cercle sur plaque avec papier cuisson.

Apprêt : 2h30-3h à 26-28°C avec 75% d'humidité.

Cuisson ventilée : dorer et enfourner 13-14 minutes à 160-170°C.