

Donuts

Levain liquide
Phil Levain



Blé Dur CRC®

N° 2145

Lacté, avec des notes de beurre
et de caramel

Autres applications :

Bun, brioche, croissant



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 5 kg

Farine de Gruau : 5 kg

Phil Levain Blé Dur CRC® : 0,6 kg

Levure : 0,5 kg

Pâte donuts fermentée : 3 kg

Sel : 0,18 kg

Lait : 4 kg

Oeufs : 2,2 kg

Sucre : 1,55 kg

Beurre ramolli : 1,4 kg

Méthode à 6% de dosage

Température de base : 56°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse :** 5 minutes avec tous les ingrédients, excepté le beurre.
- **Deuxième vitesse (au batteur) :** 4 minutes, ajouter le beurre et relancer 5 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 60 minutes à 25°C puis 60 minutes à 4°C.

Division : laminier 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.