

Pâte levée feuilletée (croissant/pain au chocolat)



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Lait entier	69	8,7
Eau	86	10,9
Miel ou sucre inverti	11	1,4
Sucre	37	4,7
Sel	7	0,9
Levure boulangère	13	1,6
Beurre ou margarine	17	2,1
Farine T45	172	21,7
Farine T65	172	21,7
Yumgo ENTIER POUDRE	3	0,4
Eau (pour hydrater la poudre)	14	1,8
Beurre ou margarine de tourage	191	24,1
Total	792	100,0



PROCESSUS

- Pétrir 8 min à vitesse lente puis 5 min à vitesse moyenne jusqu'au développement du réseau glutineux.
- Pointage: 40 min, puis réserver au froid négatif.
- Tourage: un tour double, un tour simple.
- Abaisser et détailler, congeler.
- Pousse: 1h à 18°C, 2h15 à 26°C
- Dorer et cuire 16-18 min à 165°C.



CONSEILS

- Pour une dorure végétale faire un mélange de lait de soja et de sucre.