

CROISSANT AU CHOCOLAT T80

Ingrédients

Farine T80	1000 gr
Sucre	130 gr
Sel	20 gr
Levure	40 gr
Beurre Tourage	100 gr
Eau	350 gr
Lait entier	100 gr
Pâte Fermentée	100 gr
Beurre Tourage	500 gr

Processus

<i>Pétrissage</i>	Au batteur 10 min en 1 ère 3 min en 2ème. (pâte cacao 250 gr de pâte/25gr de cacao/25 gr d'eau)
<i>Pointage</i>	45 mn temp. ambiante et 12h au froid.
<i>Tourage</i>	2 Tours double/mettre la pâte cacao sur la pâte.
<i>Détente</i>	30 min au froid.
<i>Détaillage</i>	32 croissants et dorage à l'oeufs
<i>Apprêt</i>	2h15 et dorage.
<i>Cuisson</i>	Four à sole chaud 210°C 15 min env. ou 180°C rotatif



Contact :
Besseas Fabien,
Démonstrateur Boulanger.