

Croissant pâte levée, 45 g avec BRIOLUX

	0 g
<hr/>	
Total	0 g

Mise en œuvre

Préparation Pâte Levée:

Pétrissage: 4 min. en 1ère vitesse et 6 min. en 2ème vitesse

Repos en masse: 15 min .

Pesage: 1.500 g

Diviser en 30 pièces, puis placer au frais .

Fabrication:

Abaisser les pâtons au laminoir sur 2,5 cm. Mettre de la farce à la poche. Rouler comme un croissant.

Apprêt : 45 min.

Finition: dorer à l'œuf

Cuisson: 240°C pendant 12 min.



Notre passion, le savoir-faire !

