

Cougnou, 100 g avec KOMPLET Briolux

BRIOLUX	10.000 g
eau	3.700 g
levure	800 g
PATE LEVÉE	500 g
Total	15.000 g

Mise en œuvre

Variante par kg de pâte:

- 150 g de sucre P4 et 150 g de raisins
- 150 g de sucre et 150 g de cranberries
- 100 g de noisettes torréfiées et 100 g de pistaches

Mode opératoire:

Pétrissage (spirale) : 4 min. en 1ère vitesse + 8 min. en 2ème vitesse.

Ajouter les variantes et mélanger 1 min.

Température de la pâte °C: 26°C

Fermentation en masse: 15 min.

Peser: 3000 g pour 30 pièces détailler et bouler

2ème fermentation: 15 min.

Façonner: Allonger en forme de sandwich et puis former la tête

Fermentation finale: 60 min. 28°C, 85% H.R

Décoration avant la cuisson: Dorer puis inciser éventuellement

Température du four: 240°C

Temps de cuisson: 12 min.



Notre passion, le savoir-faire!

