



FEUILLETAGE AROMATISÉ



À Retenir

- **3 étapes préalables :**
 - réalisation d'une détrempe aromatisée au cacao
 - d'un beurre manié à base de beurre de tourage 84% MG
 - puis enchassage inversé : la détrempe sur le beurre manié
- **3 tours : 1 tour double + 1 tour double + 1 tour simple**
- **Couper les arrêtes au cutter entre chaque tour**
- **Rôle déterminant du beurre de tourage 84% MG : plasticité idéale , structure régulière, texture croustillante , goût**



IDÉAL POUR

Viennoiseries | Fonds de tartes | Millefeuilles et autres créations pâtisseries

LISTE D'INGRÉDIENTS

Beurre manié :

- **Beurre de tourage 84%**

Président Professionnel :

- Farine T55

0.2 Kg

0.07 Kg

Détrempe :

- **Lait entier 3,6% MG**

Lactel Professionnel :

- Cacao en poudre
- Sel fin
- Farine T45

0.15 Kg

0.035 Kg

0.005 Kg

0.165 Kg

MATÉRIEL

- Cul de poule ou calotte
- Rouleau à pâtisserie
- Pétrin / Batteur (crochet et feuille)
- Laminoin (facultatif)
- Cutter et règle
- Film alimentaire
- Brosse à farine