



FEUILLETAGE LEVÉ FEUILLETÉ



À Retenir

- **2 tours :**
1 tour double + 1 tour simple
Variante : 3 tours simples
ou 2 tours doubles
- **Remettre au froid 30 mn minimum entre chaque tour**
- **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

Croissant, brioche feuilletée, pain au chocolat, ...

LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Beurre de tourage 84%**
Président Professionnel : 0.250 Kg
- **Détrempe :**
- **Beurre de tourage 84%**
Président Professionnel : 0.250 Kg
- Farine de gruau 0.530 Kg
- Sel fin 0.010 Kg
- Lait entier 0.100 Kg
- Eau froide 0.125 Kg
- Levure de boulanger 0.025 Kg
- Sucre semoule 0.060 Kg
- Sucre inverti 0.010 Kg
- Œufs pour dorure 2 pièces

MATÉRIEL

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