

VIENNOISE CITRON OU ORANGE



CORSIGLIA

VIENNOISE CITRON OU ORANGE



TEMPÉRATURE DE BASE : 52 À 54°C

INGRÉDIENTS

- . 1 KG DE FARINE DE GRUAU
- . 20 G SEL
- . 30 G LEVURE
- . 70 G SUCRE
- . 100 G DE LEVAIN LIQUIDE
- . 250 G DE LAIT
- . 250 ML D'EAU
- . 50 G D'ŒUF

MÉTHODE

PÉTRISSAGE (T° DE PÂTE : 22/23°C)

- EN 1ÈRE : 10 MIN
- EN 2NDE : 4 À 6 MIN.

AJOUTER 100 G DE BEURRE ET PÉTRIR EN 1ÈRE, AJOUTER 80 G DE CRÈME ÉPAISSE ET PÉTRIR EN 1ÈRE.

INCORPORER ENSUITE 15% DE PÂTE DE CITRON OU DE PÂTE D'ORANGE AU KILO DE PÂTE.

SOIT POUR LA RECETTE 290 G.

POINTAGE : 20 À 30 MIN

PESAGE : PESER 180 G ET METTRE EN FORME

DÉTENTE : 10 MIN

FAÇONNAGE : FAÇONNER, DORER ET LAMER, METTRE AU FROID À 3°C

APPRÊT : RÉCHAUFFER ENVIRON 2H À 25°C

CUISSON : CUIRE 220°C

CORSIGLIA SA

455 Chemin de la Vallée
13400 Aubagne

☎ 04 42 36 99 99 ✉ contact@corsiglia.fr

MARRONS GLACÉS

Corsiglia
Depuis 1896