



MODE D'EMPLOI

Cette farine T55 est idéale pour toutes vos productions de viennoiseries, pâtes levées feuilletées, pâtes levées... Facile à travailler la Biguine vous fournira une pâte d'une très bonne tenue pour un travail en direct comme en froid.

EN DIRECT	PREPARATION
1000	Farine "Biguine" (g)
530	Lait (g)
50	œufs(g)
125	Beurre
75	Sucre
20	Levure (g)
20	Sel (g)
48-52°C	Température de base (°C)

PETRISSAGE
Batteur ou Spirale
1ère vitesse : 5mn
2è vitesse : 8 mn
Température Pate : 22-25°C

15	POINTAGE (mn)
350	DIVISION (g)
10	DETENTE (mn)

FACONNAGE
<i>A la main ou à la façonneuse.</i>
<i>Formes : baguettes</i>

1h30 à 2h	APPRET
	BLOCAGE
	RECHAUFFE

CUISSON
16 à 22 min à 210°C

