

# PAIN VIENNOIS



Sur Pâte fermentée

## VIENNOISERIE

<b>RECETTE :</b>	
Farine Gruau :	1000 gr
Eau :	500 ml
Œufs :	150 gr
Sel :	018 gr
Levure :	040 gr
Poudre de lait :	040 gr
Sucre :	060 gr
Pâte Fermentée Viennoise :	067 gr
Beurre d'incorporation (mou) :	125 gr
<b>TOTAL PÂTE :</b>	<b>2000 gr</b>



### PROCÉDÉ DE FABRICATION :

<b>Pétrissage :</b>	Température de Base (TB) : <b>48°C</b> Tous les ingrédients au début <b>SAUF le beurre.</b>
Frasage (1 <sup>ère</sup> vitesse) :	<b>03</b> minutes
Autolyse :	Facultatif
2 <sup>ème</sup> Vitesse :	<b>BATTEUR : 03</b> minutes en 2 <sup>nd</sup> Vitesse + <b>03</b> minutes + <b>le Beurre !!!</b>
	
	<b>SPIRAL : 05</b> minutes en 2 <sup>nd</sup> Vitesse + <b>03</b> minutes + <b>le Beurre !!!</b>
	
Consistance / T° pâte :	<b>Bâtarde / 24°C</b>
<b>Pointage :</b>	<b>1H00</b>
Mise en Forme / Détente :	pendant la période de pointage Préférer des mises en forme longues pour un façonnage long. 04 pâtons longs de 300 gr 05 pâtons longs de 150 gr Couvert et au frais (si possible 30 minutes).
<b>Façonnage :</b>	Déposer les pièces sur plaque viennoise. 04 baguettes de 50 à 55 cm, dorer, coupe saucisson directement 05 demi-baguettes de 25/28 cm, dorer, coupe zigzag directement
<b>Apprêt :</b>	<b>1H30</b> environ à 24°C
<b>Enfournement :</b>	<b>Redorer.</b>
T°/Durées :	<b>220°C</b> en four à sole. 20 minutes env. <b>180°C</b> en four ventilé. 15 minutes env.
Ressuage :	Démouler tout de suite et mettre sur grille a T° ambiante.

Ps	P	D			F	F					C	C						
----	---	---	--	--	---	---	--	--	--	--	---	---	--	--	--	--	--	--