



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION 8 croissants et 8 pains aux raisins

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Détrempe :</u> Farine 500g Sel 10g Sucre 50g Beurre 50g Levure Biologique 20g Eau 130g Lait 130g</p> <p><u>Tourage :</u> Beurre de tourage 300g</p> <p><u>Garniture :</u> Crème pâtissière Raisins secs 80g</p>	<p><u>REALISER</u> : la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER</u> : à température ambiante</p> <p><u>RETOMBER</u> : la pâte</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><u>BEURRER, TOURER</u> :</p> <p><u>ABAISSER</u> : au rouleau ou au laminoir</p> <p><u>DETAILLER</u> : pour 8 croissants, 8 pains aux raisins</p> <p><u>FACONNER</u> :</p> <p><u>APPRETER</u> : à l'étuve</p> <p><u>DORER, CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p>	
<p><u>Croquis</u></p>	<p>Pâte levée feuilletée</p> <p>Crème pâtissière et raisins secs</p>	