

les fiches conseils



BEURRE DE TOURAGE 82% M.G. DISGROUP

BEURRE DOUX DÉDIÉ AUX PÂTES FEUILLETÉES ET PÂTES LEVÉES FEUILLETÉES



10 PLAQUES
DE
1KG



Ref. 5575

les **+** produits :

- Plasticité et élasticité étudiées (beurre laminé à 1,5 mm sans déchirement).
- Idéal pour toutes les pâtes laminées par tourage (croissant, feuilletage etc).
- Absence de stabilisant et de conservateur.
- Excellent goût.


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Conseils proposés par nos conseillers techniques :
Marc Hemery et Hugo Alessio



Idee recette :

50 CROISSANTS FRAMBOISE

Farine de gruau DISGROUP	2000 g
Sel	40 g
Sucre	160 g
Lebboline	80 g
Levure biologique	100 g
Eau	130 g
Lait	130 g
Améliorant viennoiserie DISGROUP	26 g
Colorant rouge en poudre DISGROUP	4 g
BEURRE DE TOURAGE DISGROUP	650 g
Fouillage framboise Irca	300 g

1 / Pétrir l'ensemble des ingrédients sauf le **BEURRE** au batteur pour le frasage au crochet en 1ère vitesse durant 2 min. Ajouter 150 g de **BEURRE** coupé en cubes puis pétrir de nouveau en 1ère vitesse durant 5 min. Température fin de pétrissage 24°C.

2 / Prélever 600 g de pâte puis les mélanger avec le colorant rouge poudre dilué dans l'eau chaude. Etaler cette pâte entre deux feuilles guitare et réserver au frais une nuit.

3 / Mettre le reste de la détrempe à croissant à pointer une nuit au réfrigérateur.

4 / Étaler le **BEURRE** au laminoir à la moitié de la taille de la détrempe. Poser le **BEURRE** étalé sur la détrempe et le recouvrir de pâte puis étaler au laminoir à 2,5 cm. Donner un tour portefeuille. Puis laisser reposer au frigo.

5 / Donner un tour simple, abaisser à 3 cm et déposer la pâte colorée sur le pâton. Finir d'abaisser l'ensemble à 0,4 cm.

Détailler des triangles de 8 cm de large et 20 cm de long. Pocher un boudin de fouillage framboise sur la base du triangle puis rouler délicatement. Pousser en chambre de pousse 2 h à 25°C. Dorer puis enfourner 15 min à 170°C.

Retrouvez le **BEURRE DE TOURAGE 82% M.G. DISGROUP** dans de nombreuses recettes de nos conseillers techniques :

- La galette Choco Myrtille
- La galette Subtile
- Les croissants framboise etc ...



Toutes nos recettes et vidéos sont disponibles sur notre site internet : www.disgroup.fr

Conseils d'utilisation :

- Pour optimiser ses performances, il est conseillé de sortir le beurre à température ambiante durant 15 à 20 minutes avant utilisation (selon la saison).
- Pour un tourage performant, veillez à ce que sa texture soit au plus proche de celle de la détrempe. La température idéale du beurre lors du laminage est de 10°C.
- Ne pas frapper le beurre au rouleau, mais l'adapter à la taille désirée avec le laminoir.
- Point de fusion : 34-36°C / Humidité : 16% max.