

Viennois

Riche



Viennois

Riche

MÉTHODE DE FABRICATION CONSEILLÉE

Composants	Blonde-Mix Viennois Riche 1 kg Eau (pâte bâtarde) 0,5 l. environ Levure 30 à 40 g
Fabrication :	
Pétrissage	3 à 5 min en 1 ^{ère} vitesse lente 6 à 8 min en vitesse rapide
T° de la pâte	24° C (fin de pétrissage)
Pointage	15 à 20 min
Détente	10 à 15 min
Division	
Façonnage	Baguette ou autre
Apprêt	70 à 90 min
Cuisson	Dans un four à 200 - 220° C

FARINE COMPOSÉE POUR PAIN VIENNOIS ET PAIN DE MIE

Ingrédients

(en gras : allergènes)

Farine de **blé**, Poudre de **beurre**, Sucre, Sel, Poudre de **lait**, **Gluten de blé**,
Émulsifiant : E472e, Émulsifiant : E322 (Lécithine de colza), Farine de **blé** malté,
Émulsifiant : E471, Stabilisant : E322 (Lécithine de **soja**), Enzymes : Alpha-amylase,
Xylanase, Agent de traitement de farine: E300