

Star Pacrobeurre est un mélange prêt à l'emploi pour la fabrication des produits à base de pâte levée feuilletée : croissants, petits pains au chocolat, couques au beurre etc. excellent de goût et d'une mie savoureuse. Convient également pour la préparation de couques suisses.



Recette

Composition de la pâte	Par kg Star
Star Pacrobeurre	1000 g
Eau	500-530 g
Levure	40-60 g
Mat. grasse pour pâte feuilletée	350-400 g (soit 220 à 250 g/kg de pâte)

Méthode de travail

Pétrissage	Pacrobeurre
Type spirale	2 min. lent, 3-4 min. vite

Température de la pâte : 18-22 °C

Après le pétrissage donner un repos de 15 à 30 min. dans un endroit frais.

Incorporer 350-400 g de matière grasse de tourage par kg de farine.

Pour les croissants : donner 2 tours doubles

Pour les couques au beurre : donner 3 tours simples après le deuxième tour donner un repos de ± 10 min.

Entre les tours laminier à ± 8 mm

Epaisseur finale : croissants 3,5-4 mm/couques 6-7 mm

Apprêt : 60-75 min. à 25-30 °C

Cuisson : donner de la vapeur ou dorer à l'oeuf et cuire à 210-220 °C pendant 12-14 min.