

Star Pacroplus est un mélange prêt à l'emploi pour la préparation de pâte levée feuilletée riche en sucre. Cette farine est enrichie de 11 % de sucre par rapport à la farine. Ce feuilletage sucré vous garantit un goût savoureux. La composition de la farine est assez forte pour assurer sans problème une conservation de la pâte au congélateur (2 à 3 semaines).



## Recette

Composition de la pâte	Par kg Star
Star Pacroplus	1000 g
Eau	460-480 g
Levure (*)	60 g

\* en congélation prolongée le dosage de levure peut être augmenté à  $\pm 75$  g.

## Méthode de travail

Pétrissage	Pacroplus
Type spirale	1 min. lent, 3-5 min. rapide

**Température de la pâte** : 18-22 °C

Après le pétrissage incorporer immédiatement la matière grasse de tourage (350-400 g/kg farine)

Pour les croissants : donner 2 tours en 4

Pour les couques au beurre : donner 3 tours en 3

Après le deuxième tour donner un repos de  $\pm 10$  min.

Entre les tours laminier à  $\pm 8$  mm

**Apprêt** : 60-75 min. à 25-30 °C

**Cuisson** : donner de la vapeur ou dorer à l'oeuf et cuire à  $\pm 230$  °C pendant 12-14 min.