

Star Vienna est un mélange prêt à l'emploi pour la fabrication de tous les produits de viennoiserie : petits pains, pains de mie, pains au lait, baguettes viennoises.



Recette

Composition de la pâte	Par kg Star
Star Vienna	1000 g
Eau	580-600 g
Levure	50-70 g

* Adapter le dosage de levure selon la quantité de pâte.

* Adapter le dosage d'eau selon les produits.

Méthode de travail

Pétrissage	Vienna
Type spirale + batteur Type axe oblique	1 min. lent, 7-8 min. rapide 5 min. lent, 15 min. rapide

Température de la pâte : 25-26 °C

Pointage : 15-20 min.

Détailler, bouler

Détente : 10-15 min.

Façonner

Apprêt : 60-75 min.

Cuisson : dorer et cuire

* petits pains : ± 8 min./240 °C.

* baguette viennoise : ± 20 min./220 °C