

**Star Platina** est un mélange prêt à l'emploi pour la préparation de pâte levée riche en sucre à base de beurre et de sucre. Le mélange ne contient pas d'œufs. 14 % de sucre a été ajouté sur le poids de la farine. **Star Platina** est idéal pour la préparation de cramiques, sandwiches, couques suisses, craquelin, ... Les produits ont une mie jaune avec un arôme et goût attrayant. **Star Platina** garantit une longue conservation et tendreté.

**Star Gold** est un mélange prêt à l'emploi pour la préparation des pâtes levées à base de beurre et de sucre. Le mélange ne contient pas d'œufs. **Star Gold** est idéal pour la préparation de cramiques, sandwiches, couques suisses, craquelin, ... Les produits ont une mie jaune avec un arôme de beurre et goût attrayant.

**Star Silver** est un mélange prêt à l'emploi pour la préparation de pâte levée pour viennoiserie, à base de matières grasses végétales et de sucres. Le mélange ne contient pas d'œufs et est équilibré. **Star Silver** est idéal pour la préparation de cramiques, sandwiches, couques suisses, craquelin, ...



### Recette

Composition de pâte	Par kg Star
Star Platina, Star Gold of Star Silver	1000 g
Eau**	500 à 520 g
Levure*	50-65 g

\* adapter le dosage de levure selon la quantité de pâte

\* pour les cramiques ajouter 50-75% de raisins (sur le poids de la farine); employer 75 à 100 g de levure

\*\* adapter le dosage d'eau selon les produits

### Méthode de travail

Pétrissage	
Type spirale	2 min. lent, 6-8 min. rapide

Température de la pâte : 25-26 ° C

Pointage : 15-30 min.

Détailler, bouler

Détente : 10 à 15 min.

Façonner

Apprêt : 90 à 75 min.

Cuisson : dorer à l'oeuf et cuire

- Pour sandwiches :  
± 8 min à 245 ° C

- Pour couques suisses :  
± 12 min à 230 ° C

- Pour brioches :  
± 20 min à 210 ° C

- Pour craquelin :  
± 25 min à 190 ° C