

CROUSTI



Crousti est une farine de froment type 55.



CROUSTI

RECETTE

Crousti	100%
Sel	1,8%
Eau	Environ 48%

MÉTHODE DE TRAVAIL

Frasage	Type spirale : 5 minutes lentement
Temps de repos au réfrigérateur	Minimum 2 h
Tourage	Incorporation du beurre, puis effectuer 1 tour simple + 1 tour double
Temps de repos au réfrigérateur	Minimum 2 h (ou le lendemain)
Tourage	1 tour simple + 1 tour double
Temps de repos au réfrigérateur	Minimum 2 h (ou le lendemain)
Étaler et détailler	Libre
Temps de repos au réfrigérateur	Minimum 2 h (ou le lendemain)
Cuisson	215°C (le temps est selon les produits)



CARACTÉRISTIQUES

- Type 55
- Protéines/Taux de cendre : 12/680



APPLICATIONS

- Pâte feuilletée