

Star Beignet Croustillons



Star Beignet est un mix spécialement conçu pour la fabrication de beignets, boules de Berlin, anneaux, etc. ... Fabriqué sur une base de farine de blé sélectionné, enrichi d'oeuf et de pur beurre, cette recette est d'une extrême simplicité de travail. De plus le beignet n'absorbe pas d'huile lors de sa cuisson.



Recette

Composition de la pâte	Par kg Star
Star Beignet	1000 g
Eau	± 540 g
Levure	50-70 g

* adapter la dose de levure selon la qualité de la pâte

* Star Beignet contient déjà le beurre, oeufs, sucre et sel en quantité suffisante.

Méthode de travail

Pétrissage	Beignet
Type spirale, batteur-mélangeur	2 min. lent, 7 min. rapide

Température de la pâte : 25-27 °C

Préfermentation : 0-10 min.

Détente : 15 min.

Détailler et bouler des pâtons de 40 à 50 g

Apprêt : mettre sur toile et laisser pousser en étuve pendant 50-80 min.

Cuisson : laisser sécher les pâtons pendant 5 min.
Cuisson dans une huile à ± 175 °C. Avec la soudure au-dessus : ± 1 min., puis retourner et cuire ± 3,5 min., retourner de nouveau et finir la cuisson (± 2 min.).

Tél : (+32) 4 240 37 00

www.intergrains.be