

Objectifs	Réaliser une détrempe
	Tourer une pâte levée feuilletée
	Abaisser
	Détailler
	Façonner

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION (Viennoiserie)	Nombre de portions : 16
---	-------------------------

16 PAINS AU CHOCOLAT		
Recettes	Poids	Progression
<u>Détrempe</u>		
Lait	270 g	<u>Réaliser</u> la détrempe
Levure biologique	25 g	
Farine	500 g	<u>Pointer</u> à température ambiante
Sel	10 g	
Sucre	70 g	<u>Rompre</u> la pâte
Beurre mou	50 g	<u>Réserver</u> au froid
<u>Tourage</u>		
Beurre de tourage	250 g	<u>Beurrer</u> et <u>Tourer</u>
<u>Dorure</u>		
Œuf	1	<u>Abaisser</u>
		<u>Détailler</u>
<u>Garniture</u>		
Bâtonnets chocolat	36	<u>Façonner</u>
		<u>Dorer</u> une première fois
		<u>Apprêter</u> à l'étuve
		<u>Dorer</u> une seconde fois
		<u>Cuire</u>