

La viennoise aux 2 arômes

Olivier MAGNE

Pour 20 pièces environ

• Pétrissée •

Farine courante T55	1000 g
Sel	18 g
Sucre	100 g
Levure	35 g
Œuf	1
Beurre	150 g
Lait	450 g

• Garniture •

Cacao en poudre	50 g
Sucre glace	25 g

• Finition •

Beurre fondu	150 g
--------------	-------

Méthode

Incorporer tous les ingrédients de la pétrissée dans la cuve du batteur.

Fraser 3 minutes en première vitesse.

Pétrir 8 minutes en deuxième vitesse, puis incorporer le beurre.

En fin de pétrissage, diviser la pâte en deux parties identiques.

Ajouter le cacao et le sucre glace dans un pâton.

Mélanger 2 minutes en première vitesse.

Laisser pointer 1 heure les deux pâtons.

Peser des pâtons de 90 g.

Laisser une détente de 30 minutes au réfrigérateur.

Abaisser les pâtons.

Superposer deux pâtons de couleurs différentes.

Enrouler les deux abaisses.

Les lamer et les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Laisser un apprêt d'environ 1 heure à 25°C.

Faire cuire à 200°C, environ 15 minutes.

À la sortie du four, badigeonner les baguettes à l'aide d'un pinceau avec du beurre fondu.

Laisser ressuer à plat sur une grille.

INBP

150, boulevard de l'Europe - B.P. 1032 - 76171 Rouen cedex 1
Tél : 02 35 58 17 77 - Fax : 02 35 58 17 86 - Email : bal@inbp.com



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

Bonne recette !

INBP · SIRHA 2011

RELOOKING
PRODUIT

La viennoise aux 2 arômes



Une recette réalisée par
Olivier MAGNE

FORMATEUR BOULANGER INBP

tél. 06 45 50 40 50

🌀 **Olivier anime toute l'année** 🌀

Des formations directement dans les entreprises
Des journées collectives de formation partout en France
Des stages de 3 jours à l'INBP de Rouen :

• Du 4 au 6 avril 2011 •

Pains et viennoiseries en tradition française

• Du 16 au 18 mai 2011 •

Du levain dur dans vos fournées



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

• DEPUIS 1974 •

Plus qu'une école, un institut !

FORMATION CONSEIL

www.inbp.com

Rouen · France · International