

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Ingédients:

Farine blé t45: 500g

Sel fin mer: 10g

Sucre semoule: 25g

Levure boulanger fraîche: 10g

Oeufs: 7 pièces

Beurre mou: 100g

Fleur oranger : pm

Huile pour friture: pm

Progression:

1. Levure + eau tiède

2. Mélanger farine + sel + sucre = mélanger puis les œufs 1 par 1 + levure + fleur oranger

3. Pétrir robot 15 min

4. Dès que tu as un pâton tu ajoutes le beurre mou + mélanges 1 min de plus

5. Repos au frigo 3h00

6. Abaisse très finement la pâte

7. A la friture + sucre glace éventuellement à la fin.

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION