

Beignet cotillons

par Geoffrey Caron

BEIGNET NATURE

Farine courante T65	500 g
Puratos Tegral Multiviennoiserie	500 g
Sel	20 g
Puratos Levure Levante	60 g
Eau	450 g

BEIGNET PISTACHE

Pâte à beignet	500 g
Pralirex pistache PatisFrance	85 g

BEIGNET CHOCOLAT

Pâte à beignet	500 g
Belcolade poudre cacao	50 g
Lait	50 g

BEIGNET FRAMBOISE

Farine courante T65	250 g
Puratos Tegral Multiviennoiserie	250 g
Sel	10 g
Levure	30 g
Eau	95 g
Starfruit Framboise PatisFrance	150 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage 4 minutes en première
(spirale) vitesse puis \pm 10-12
minutes en 2^{ème}

Incorporation Ajouter le reste des
ingrédients en première
vitesse

Température
de pâte 25°C

Pointage 10 minutes en boule

Laminage Abaisser à 8 mm

Détaillage 4 à 6 cm de diamètre selon
la taille souhaitée

Apprêt 45-60 min 28°C sur papier
cuisson légèrement graissé

Cuisson En friteuse 1min30 de
chaque côté dans une huile
à 180°C

Finition Rouler dans le sucre cristal

