



# Lacet feuilleté

Par Jean Larroque

## INGRÉDIENTS

### Pétrissée

Farine T65 la Nouvelle Agriculture Viennoiserie®	1000 g
Eau froide TB54	470 g
Puratos Sapore Alcina	50 g
Puratos Levure Levante	35 g
Sucre	140 g
Sel	18 g
Beurre	100 g

### Tourage

Beurre de Tourage	500 g
-------------------	-------

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage	10 minutes en première vitesse, et 2 minutes en deuxième.
Température de pâte	20-21°C.
Pointage	30 min.
Détente	Congélation 1h. Au réfrigérateur toute la nuit à 4°C.
Tourage	1 tour double + 1 tour simple.
Repos au frigo	30 à 45 min.
Détaillage	Laminer à 3,5 cm puis détailler des rectangles de 40 cm de long sur 7 cm de largeur, soit environ 160gr. Replier sur elle-même dans le sens de la largeur. Faire un zig zag avec la pâte puis déposer dans le moule à cake.
Apprêt	2h à 2h30 à 26°C.
Décors	Dorure.
Cuisson	20 min de cuisson à 180°C au four ventilé.

Inspirations rustiques

Pains à la coupe

Pains créatifs

Viennoiserie et snacking