

Viennoiserie spirale

| Ingrédients | Poids en g |
|------------------------------------|-------------------|
| Farine de Tradition | 825 |
| Farine de gruau | 275 |
| Sel | 20 |
| Sucre | 135 |
| Puratos Levure Levante | 50 |
| Puratos S500 Spécial | 10 |
| Lait entier | 580 |
| Beurre doux | 90 |
| Puratos Mimetic Primeur 30% | 500 |
| Pâte à croissant | Poids en g |
| Pâte à croissant | 900 |
| Pâte à croissant rouge | 100 |



Méthode de travail

| | |
|-----------------------------|--|
| Pétrissage (spirale) | Pétrir 5 minutes en 1ère vitesse puis 7-8min en deuxième. |
| Température de pâte | 24°C |
| Pointage | 15-20min pâton bien boulé dans un film alimentaire, puis abaisser et mettre 20 minutes au congélateur. Mettre les pâtons à 3°C jusqu'au lendemain. |
| Tourrage | Un tour double et un tour simple avec la pâte à croissant neutre. Venir déposer la pâte colorée sur le pâton légèrement humidifié. Laisser reposer à 4°C pendant 30min. Abaisser à 3,5mm puis détailler des bandes de 12cm sur 3,5cm de large. Rouler sur elle-même 3 bandes en les décallant de 1cm en laissant la partie colorée sur l'extérieur. Chaque extrémité sera soudée sous la viennoiserie. Disposer dans un moule à muffins. |
| Apprêt | Environ 2h-2h30 à 25°C |
| Cuisson | 200-210°C au four à sole pendant 17-18min. Dorer au Puratos Sublimo en sortie de four. |
| Ressuage | Sur grille. Après refroidissement fourrer le cœur avec du Puratos Topfil Framboise puis décorer avec une framboise fraîche. |

