

Tuile Gourmande

Ingrédients	Poids en g
Farine de Tradition	825
Farine de gruau	275
Sel	20
Sucre	40
Levure	50
S500 spécial	10
Lait entier	580
Beurre doux	90
Mimetic essentiel	500



Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	5min en 1ère 7-8min en deuxième
Consistance de pâte	Bâtarde
Température de pâte	24°C
Pointage	15-20min paton bien boulé dans un film alimentaire, puis abaisser et mettre 20min au surgélateur. Mettre les pâtons à 3°C jusqu'au lendemain.
Division / Mise en forme	
Tourage	1 tour double et un tour simple. Laisser reposer à 4°C 30min. Abaisser à 5mm puis détailler des rectangles de 15cm de longueur 6cm de largeur. Déposer sur plaque à viennoise sur feuille de cuisson.
Apprêt	Environs 2h à 2h30 à 25°C
Décors / Coup de lame	avec le dos d'un coupe-pâte venir appuyer sur le milieu du rectangle
Cuisson	180°C four ventilé pendant 25 min
Ressuage	Sur grille

