

# Tresse au beurre

## Levure plus

Pour la congélation

Nr.ing.	Article	Recette pour 1 L	Recette en %	Recette pour 5 L
1	Ferine fleur Type 550	2'100	100.00	10'500
2	Eau	1'000	47.62	5'000
3	Poudre de lait	100	4.76	500
4	Beurre	300	14.28	1'500
5	Levure plus	90	4.28	450
6	Oeuf	50	2.38	250
7	Sel	40	1.90	200
8	Sucre	40	1.90	200
	<b>Poids en pâte</b>	<b>3'720</b>		<b>18'600</b>

### Préparation:

Fabrication	Variante
Pétrin à spirale	6 minutes. + 3 minutes
Température de la pâte	<b>25° C</b>
Pointage	20 minutes
Façonnage	Selon les méthodes de l'entreprise
Apprêt (avant congélation)	20 - 30 min. température ambiante dorer à l'oeuf
<u>Décongélation</u> 150 minutes à température ambiante  possible aussi en chambre froide	
Température de cuisson Soupirail ouvert en permanence	210° C

### Confection

Peser des pâtons de 300g , allonger en deux temps.  
Tresser les pâtons, poser sur plaques et dorer.  
Laisser reposer 20 - 30 minutes avant de congeler

Pour une meilleure qualité et un meilleur volume des produits, il est indispensable d'emballer les produits avec du plastique lors d'une congélation prolongée,

### Déclaration du produit fini

**Farine de froment, eau, poudre de lait, beurre, levure, oeuf, sel, sucre, extrait de malt, concentré d'acérola.**