

Travaux pratique de Pâtisserie

Pains au lait

Matières premières Quantités

Farine	1.000
Sel	0.020
Sucre	0.120
Levure	0.045
Lait	0.400
Œuf	4
Beurre	0.240

Progression

Pâte à pains au lait

Pétrir l'ensemble des matières premières avec les $\frac{3}{4}$ du lait pendant quelques minutes.

Rectifier la texture pour obtenir une pâte mi tendre mi ferme.

Laisser pointer 45mn, rabattre et réserver la nuit au réfrigérateur, couvert d'un film.

Détailler en 80g, façonner et mettre à pousser 1h30

Dorer, tailler aux ciseaux, ajouter le sucre en grains

Cuire quelques minutes à 200°C.

