


Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Kouign Amann Bretagne	
Recettes	Quantités	Progression	
Farine Levure boulanger Eau tiède Beurre ½ sel Sucre	0.500 0.020 QS 0.300 0.250	<u>Procédé :</u> Faire une détrempe avec la farine et la levure délayée dans un peu d'eau tiède. Laisser reposer 20 mn. Donner un tour comme le feuilletage avec le beurre et 150g de sucre. Laisser reposer 20 mn. Donner un autre tour. Laisser reposer 20 mn. Étaler en rond avec le reste du sucre Cuire 40 mn à 200°C.	