

# GAMIP BAGUETTE VIENNOISE

*Des baguettes dorées, fondantes, avec des pépites de chocolat ou des pépites de fruits mais toujours délicieuses...*



**Réf. 21946.04**  
**Sac de 25 kg**

*Réservé exclusivement à un usage professionnel*

## MISE EN ŒUVRE

	Baguette viennoise au beurre :	Pains au lait :
GAMIP Baguette Viennoise au Beurre	1.000 g	1.000 g
Eau	500 g	/
Lait	/	550 g
Levure	30 g	30 g

Pétrissage : - Pétrin : 8 min en 1ère et 7 min en 2ème vitesse.

- Pétrin à spirale : 5 min en 1ère et 6 min en 2ème vitesse.

Température de la pâte : 24 - 25°C.

Pointage : 30 min.

Apprêt : 45 min à 1 heure, étuve à 30 °C.

Cuisson : 14 min à 210 à 220°C.



**COMPLET Sarl**

Rue Nationale - Puits Simon III - 57600 FORBACH - Tél.: +33 (0)3 87 87 63 38 - Fax : +33 (0)3 87 88 41 79

contact@complet.fr - www.complet.fr

document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques