

## BEIGNET BEURRE 109

### Farine composée au beurre pour beignets.

Le beignet beurre type « berliner » permet de réaliser des produits d'une excellente tenue, une faible absorption d'huile et un développement régulier. Les beignets cuits dans l'huile ne peuvent être appelés au beurre.



#### Ingrédients

Farine de blé, poudre au beurre (beurre, protéines de lait, perméat de lactosérum, émulsifiant: E471, antioxygènes (soja): E304, E307), sucre, dextrose, sel, poudre de jaune d'oeuf, gluten, lactose, poudre à lever (orthophosphate dicalcique, carbonate acide de sodium, diphosphate disodique), émulsifiant: E472, agent de traitement de la farine: acide ascorbique.

#### Conditionnement

Sac de 25kg  
Palette de 40 sacs

#### Etiquetage

DLUO Date limite d'Utilisation optimale : 3,5 à 5 mois après la fabrication

#### Conditions de Stockage

A conserver au frais (20°C) et à l'abri de l'humidité

#### Rendement

Pour 1 sac de 25kg : 650 pièces de 50 g cuits

« A titre indicatif dans le respect du mode d'utilisation »

#### Préparation directe

Beignet beurre : 1000 g  
Œufs : 150 g  
Eau : 350 g  
Levure : 60 g

#### Préparation différée

Beignet beurre : 1000 g  
Œufs : 100 g  
Eau : 350 g  
Levure : 50 g

#### Pétrissage

#### Au Mélangeur ou Spirale

2 + 12 min  
Température de pâte 25 / 26°C

#### Au Pétrin à bras oblique

5 + 15 min  
Température de pâte 25 / 26°C

Pointage : 15 min

Détailler : bouler

Apprêt : 60 min

Cuisson : 180°C en friture

Pas de pointage

détailler mettre au frigo

Apprêt : 2 heures à 26/28°C

Cuisson : 190°/200°C avec buée

#### Contrôle Qualité

#### Analyses régulières

Physico-chimiques  
Micro Biologiques  
Recherche contaminants

#### Allergènes

Sont indiqués en caractères *gras italiques* dans le pavé ingrédients

