



Concha

un pain sucré mexicain idéal pour le petit-déjeuner

Ingrédients :

Pour la pâte :

- Farine de blé : 1kg
- Eau : 350g
- Œufs : 200g
- Levure sèche instantanée Instant® Gold de Lesaffre : 15g
- Améliorant Pluspan® : 5g
- Sucre : 270g dont la moitié après la 1^{ère} vitesse
- Beurre : 200g en fin de pétrissage
-

Pour le topping :

- Graisse végétale : 220g
- Sucre : 225g
- Farine de blé : 230g

Process :

Type de pétrin : Spirale

Température de base : 52°C

Pétrissage : Lente 4 + Rapide 8 + Beurre + Lente 5 + Rapide 1

Température finale de la pâte : 27 +/- 1°C

Fermentation : 45 min / 28°C / 70% HR

Division : 65g pâte + 20g de topping pour chaque pièce

Façonnage : Boulage + graisser la surface et ajouter le topping

Apprêt : 75 min / 35°C / 70% HR

Cuisson en four rotatif : 15 min / 180°C