



## MÉLANGES POUR PÂTES RICHES

### Pâte riche levée

#### Star Beignet

Mélange prêt à l'emploi pour la préparation de beignets, boules de Berlin, donuts, etc. Cette recette très simple est basée sur de la farine de froment de premier choix et enrichie avec 5% d'œuf et 9% de beurre

#### Recette

##### Composition de la pâte

Star Beignet	1.000 g
Eau (froide)	± 500 g
Levure*	50-70 g

\* Adapter le dosage de la levure selon la quantité de pâte.

Le beignet contient déjà du beurre, de l'œuf, du sucre et du sel en quantités suffisantes.

##### Méthode de travail

###### Pétrissage

Type spirale 2 min lent, 7-9 min rapide

Température de la pâte 25-27 °C

###### Temps de pousse

Pointage 0-5 min et peser des portions de 900-1.500 g pour 30 boules

Repos 10 min

Diviser et bouler

Apprêt en fonction du dosage de la levure Sur des toiles à pâte dans une armoire d'apprêt 50-80 min

###### Cuisson

Laisser sécher les portions de pâte pendant 5 min, cuire dans l'huile à ± 175 °C pendant ± 2,5-3 min, puis retourner et poursuivre la cuisson pendant 2-2,5 min.

