

# PAIN TONUS

PAIN TONUS PAIN DE MARQUE	10.000 g
levure	200 g
eau	5.500 g
PLUSPAN UNIVERSEL	200 g
Total	15.900 g

## Mise en œuvre

Temps de pétrissage (spirale): 7 min. en 1ère vitesse 2 min. en 2ème vitesse.

Température de la pâte: 26 °c

Pointage: 25 à 20 min.

Peser des pâtons de 660 gr et travailler suivant méthode et forme souhaitée

Apprêt: 35 à 45 min.

Enfourner avec vapeur

Température de cuisson: 235°C four tombant à 200°C

Temps de cuisson: 40 min.



*Notre passion, le savoir-faire!*

