

# PÂTE FEUILLETÉE LEVÉE DE BASE

---

Avec 500 g de farine  
pour réaliser 10-12 viennoiseries

## LISTE DES INGRÉDIENTS

### Détrempe

---

- 500g de farine :
  - 360g de T45 de Gruau
  - 140g de T65 Tradition
- 50g de sucre
- 20g de miel
- 225g de liquide :
  - 145g d'eau
  - 80g de lait
- 10g de sel
- 20g de levure fraîche
- 50g de beurre

### Beurre pour le tourage

---

- 250g de beurre

#### Rappel (taux de protéine) :

- T45 de Gruau ..... 12%
- T65 Tradition ..... 11%
- T55 ..... 10%

#### Remarques :

- Pétrissage au crochet
- Détrempe : 20\*35 -> 25\*40cm
- Beurre : 20\*25cm

*la Pâte de Dom*

# PÂTE FEUILLETÉE LEVÉE AVEC SUPPLÉMENT

---

Avec 600 g de farine

## LISTE DES INGRÉDIENTS

### Détrempe

---

- 600g de farine :
  - 430g de T45 de gruau
  - 170g de T65 tradition
- 60g de sucre
- 24g de miel
- 270g de liquide :
  - 180g d'eau
  - 90g de lait
- 12g de sel
- 24g de levure fraîche
- 60g de beurre

### Beurre pour le tourage

---

- 250g de beurre

### Détrempe colorée

---

- 150g de détrempe
- 9g de cacao en poudre
- 13g de sucre glace
- 28g de beurre

Utiliser entre 10 et 15%  
par rapport au poids du pâton

*la Pâte de Dom*