

SYNTHESE DES RECETTES DE PATES LEVEES

Ces comparaisons sont basées sur 1000 g de farine et à partir des recettes de pâtes levées de base. Pour obtenir les calculs en %, divisez les quantités par 10.

	Ballon		Petit Pain		Pain Sucré		Brioche		Gougelhopf		Boule de Berlin		Frivolité	
	Quantité	Spécificité	Quantité	Spécificité	Quantité	Spécificité	Quantité	Spécificité	Quantité	Spécificité	Quantité	Spécificité	Quantité	Spécificité
Farine	1000	Type 400	1000	Type 400	1000	Type 400	1000	Type 400	1000	Type 400	1000	Type 400	1000	Type 400
Sel	20		20		20		20		20		20		20	
Levure	40		50		60		80		60		60		50	
Liquide	580	Eau	550	Lait	550	Lait	150	Lait	400	Lait	450	Lait	450	Lait
Beurre			150		150		300		350		150		50	
Sucre					100		100		180		100		100	
Œufs							400	8 œufs	150	3 œufs	200	8 jaunes	125	2.5 œufs
Adjonctions									400	Amandes			5	Cardamome
									120	Orangeat				
									250	Raisins				
Tourage													600	Beurre
Produits analogues	Pain blanc Parisette		Tresse		Cuchaule Tresse sucrée		Taillaule		Couronne des Rois				Croissant parisien	
Remarques	Eventuellement 10 g Malt pour compenser le manque d'enzymes d'une farine de type 400 (blanche). Cela favorise la dégradation de l'amidon et la fermentation. Un émulsifiant améliore l'émulsion MG / eau. Il rend le produit plus volumineux et la mie plus fine. Il est possible de s'en passer. Arômes possibles : zestes de citrons, d'oranges, vanille, épices... Des modifications de la quantité de liquide sont possibles et dues à la capacité d'absorption de la farine.													