

Ingrédients

- 180g
- 115g + 3
- 55g
- 4
- 60g
- 150g T55
- 63g + 3
- 355g
- 2,5g
- 195g
- 15g
- 10g
- 40g
- 60g
- 90g
- 30g
- 1
- 150g T55
- 50g
- 225g
- 50g
- 2,5g
- 100g
- 10g
- 200g
- 40g
- 60g
- 60g
- 25g
- 25g
- 25g
- 5g
- 15g
- 3
- 105g
- 8g
- 95g
- 95g

Préparation

1. ; , .
2. , .
3. , !
4. : De Buyer cooking chef / Cooking Chef Kenwood : FLAVIE = 3
5. / , , Guy Demarle: FLAVIE10 10

6. : Koro: ILETAITUNGATEAU 5% site ().

7. : + 3 4 T55 +

3 2, 9 : 1h15 + 25

+ 4 30cm / 8 :

1 T55 .

8. , .

9. , , 1h30.

10. , 2mm .

11. 2 , .

12. : 2, 3

. .

13. .

14. .

15. , 2 3 .

16. , , .

17. : 2 : 3

+ 3 : ,

, , .

18. : , .

19. , , .

20. 115°C, .

21. 130°C, .

22. , .

23. , .

. .

24. 4 .

25. , & ; .

26. & ; : 1

, , .

27. .

28. 20 25 170°C.

29. .

30. : 3 3 .

31. .

32. .

33. .

34. .

35. , , , .

36. & ; : .

37. .

38. .

