

Ingédients

- 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. : De Buyer Cooking Chef Kenwood : FLAVIE = 3
4. , / Guy Demarle: FLAVIE10 10

5. : Koro: ILETAITUNGATEAU 5% ().
6. : + 3 4 T55 + 3
2.
7. 9 :1h15 + 25 + 4
30 .
8. / 8 : : 1 T55 .
9. .
10. 1 30 .
11. 2 .
12. 2 .
13. : 2.
14. 3 .
15. 2 3 .
16. .
17. : 2 :3
+ 3 :
18. : .
19. .
20. 115°C 130°C .
21. .
22. .
23. 4 .
24. & ; .
25. & ; : 1 .
26. .
27. 170°C 20 25 .
28. : 3 3 .
29. .
30. .
31. .
32. & ; : .
33. .
34. .
35. !