

La farine BAGATELLE T45

présente

la nouvelle viennoiserie :

les MI-MI

(viennoiseries

mi-feuilletées

mi-briochées)



CETTE RECETTE
VOUS INTÉRESSE ?

APPELEZ-NOUS
AU 01 42 68 34 10



Sébastien Bauer

Chef-pâtissier de la maison Angelina à Paris

“Le défi gourmand de cette viennoiserie est de conjuguer deux techniques de pâte qui ne sont pas associées en pâtisserie, le feuilletage et la brioche.

Le feuilletage dont la texture croustillante, fondante et friable contraste délicatement avec la texture de la brioche souple, aérée et moelleuse.

Quant à son nom, le Mi-Mi est mi-gnon et il est composé de pâte feuilletée et de pâte briochée donc mi-briochée, mi-feuilletée.”



La Farine T45



farine-bagatelle.com

Farine BAGATELLE T45 . Un Grand Secret de Haute Viennoiserie Française