



Réservé aux professionnels

## Pain aux gratons



Toutes nos recettes ont été imaginées par Patrick Casula, champion du monde de pâtisserie.

### Ingrédients :

2000g de farine type 55, 450g de farine de seigle, 500g de pâte fermentée 8h, 50g de sel, 60g de levure, 1.450L d'eau, 1000g de gratons ou fritons

**Pétrissage :** 10 minutes en première vitesse. Pâte à 24° en fin de pétrissage.

**Pointage :** 30 minutes.

**Cuisson :** 230°C, 40 à 45 minutes.

## NOS RECETTES ORIGINALES

Le graton se consomme traditionnellement à l'apéritif mais pas seulement !

LE GRATON LYONNAIS n'a de cesse d'innover et d'élargir sa gamme de produits afin de proposer des gratons de porc et fritons de canard à incorporer dans des préparations culinaires originales.

Découvrez ici 13 recettes 100% inédites et savoureuses à consommer sans modération !



04 74 58 85 60



info@legratonlyonnais.fr

