



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

