

Leçons → champignons  
Culture champignons.

Système énergie :

mardi 29

S<sup>t</sup> David

- Piles  
- Batterie (rechargeable sur secteur)  
- Solène.

Electricité :

mercredi 30

S<sup>t</sup> Rogier

- Alimentation  
- Régimes (TT/ITM)  
- Nourmes.

Electronique :

jeudi 31

S<sup>t</sup> Sylvestre

- Filtrage / EP  
- Ponts - Octaves.  
- Traitement signal.  
DSP

IVIER 2016

vendredi 1

S<sup>te</sup> Marie

JOUR ELAN

samedi 2

S<sup>t</sup> Basile

## CROISSANTS

500g Farine T45  
10g levure boulanger (sèche  
ou 20g fraîche)  
1 œuf  
200g Beurre doux  
20cl lait  
10g sel  
60g sucre

Levure : - Bière anti : 100ml  
50g 1 cas farine  
1 cas sucre.

→ Repos 12h dans récipient hermétique  
→ Conservation : 10j 4°

(au)  
Levure : - 1/4 tasse farine ~~+~~  
non blanchie

- 1 tasse eau tiède.  
- Bocal → Farine → Eau  
→ Reposer en lieu chaud  
↳ 7j de fermentation.

S<sup>t</sup> François de Sales

dimanche 24

24-342

Egal L = G.

1kg eau (1L eau) = 100cl

↳ 100g d'eau = 10cl

↳ 50g levure = 5cl