



# CORMAN

SINCE 1935

## PALMIERS



*Succès garanti pour le Chef*

# PALMIERS

Recette originale de Jonathan Léger

Recette pour 60 pièces

## FEUILLETAGE

310 g de farine T45 (environ 14% de protéines)  
940 g de farine T55 (environ 11% de protéines)  
25 g de sel  
550 g d'eau  
25 g de vinaigre  
125 g de beurre  
1000 g de **Plaque de Beurre Express Corman**

Mélanger au crochet les farines, le beurre et le sel avec le vinaigre et l'eau au filet. Bouler et laisser reposer au réfrigérateur. Étaler la détrempe et insérer la plaque de beurre de tourage. Refermer l'abaisse et tourner.

## FINITION

900 g de sucre

## MONTAGE

Réaliser 3 tours simples en respectant les temps de repos. Donner les 2 derniers tours simples en fleurant généreusement avec le sucre. Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur sur une largeur de 45 cm. Détendre la pâte puis détailler des longueurs de 85 cm. Faire un pliage sur 13 cm de chaque côté de la longueur. Refaire un second pli de chaque côté puis plier en 2. Égaliser au rouleau. Remettre au réfrigérateur. Couper des tronçons de 1,5 cm d'épaisseur.

Remettre au réfrigérateur au moins 2 heures (pour que le sucre devienne sirupeux). Disposer sur des plaques téflons graissées. Cuire au four à sol à 190°C pendant 25 minutes environ. Retourner les palmiers à mi-cuisson pour une coloration régulière de chaque côté.



[www.corman-pro.com](http://www.corman-pro.com)

  @cormanprofessionnel #cormanprofessionnel

La maison de l'Excellence®



**SAVENCIA**  
FROMAGE & DAIRY