

# ÉTAPE 4 - RÉALISER DE BEAUX PRODUITS

## RECETTE DE LA PÂTE À CROISSANT

ÉTAPE 4



### RECETTE DE PÂTE À CROISSANT ET CONSEILS POUR DES VIENNOISERIES TOUJOURS RÉUSSIES

#### INGRÉDIENTS DE LA DÉTREMPE :

- Farine T55 : 1670 g
- Sel : 40 g
- Eau : 835 g
- Sucre : 150 g
- Lait en poudre : 85 g
- Levure fraîche : 100 g
- Améliorant : 35 g
- Beurre 82% MG : 85 g

#### PROPORTIONS :

= 3 kg DE PÂTE + 1 kg de beurre de tourage

### 1 RÉALISATION DE LA DÉTREMPE

- Mélanger le sucre, l'améliorant et l'eau dans un cul de poule.
- Ajouter la farine, le lait en poudre et la levure fraîche.
- Pétrir pendant 6-7 minutes, ajouter le sel et le beurre ramolli ou froid et coupé en cubes selon la saison.
- Température de la pâte : 22°C
- Temps de mélange : 10-12 minutes
- Laisser reposer au congélateur au moins 1h et puis au frigo au moins 2h.

#### CONSEILS

- Selon la saison il est conseillé d'adapter la température des ingrédients. En hiver : utiliser des ingrédients à température ambiante, au besoin de l'eau tiède et le beurre ramolli (14°C-16°C). En été, lorsque les températures sont très élevées : refroidir la farine à 9°C, utiliser moitié eau et moitié glace, utiliser le beurre froid (6°C), coupé en cubes.
- Refroidir le mélange à 6°C-8°C avant d'enchâsser le beurre.
- Utiliser une farine qui a plus d'extensibilité et moins de tenue. C'est fondamental pour pouvoir donner 3 tours consécutifs.

### 2 TEMPÉRAGE ET LAMINAGE DU BEURRE

- Tempérer le beurre en le plaçant dans une étuve ou en le sortant du frigo le temps conseillé selon le beurre utilisé et la saison.
- Laminer le beurre à 8 mm. Fariner légèrement pour ne pas que le beurre colle au laminoir.

#### CONSEILS

- La température d'utilisation préconisée est celle du beurre après laminage, juste avant de l'enchâsser.
- Laminer le beurre permet de lui donner la bonne température, plasticité et épaisseur.

### 3 TOURAGE

- Étaler la pâte à 7mm.
- Enchâsser le beurre dans la pâte et réaliser 3 tours en respectant le temps de repos préconisé pour le beurre utilisé.
- Après les 3 tours, laisser reposer la pâte au frigo pour qu'elle reprenne.

#### CONSEILS

- La température optimale de la pâte est entre 4 et 6°C (sortie du frigo). Choisir le type de tours donnés en fonction du résultat voulu :
- 3 tours simples donnent un meilleur développement et moins de friabilité.
  - 2 tours doubles et un tour simple donnent un développement légèrement inférieur et une plus grande friabilité.
  - Dans le cas de 3 tours simples, il est conseillé de faire le premier à la main pour ne pas réchauffer trop la pâte.
  - La pâte doit être abaissée entre 7 et 8 mm pour chaque tour, afin d'avoir un bon équilibre entre les couches de beurre et de pâte.



#### EXPLICATION DES RISQUES

- Si la pâte n'est pas abaissée à la même épaisseur que le beurre :
- si elle est trop fine, le beurre risque de sortir à la cuisson
  - si elle est trop épaisse, le beurre se mélange à la pâte et le feuilletage sera moins développé

# ÉTAPE 4 - RÉALISER DE BEAUX PRODUITS

## RECETTE DE LA PÂTE À CROISSANT

ÉTAPE 4

### 4 DÉTAILLAGE

- Étaler la pâte bien froide à environ 2,9 mm.
- Détailler des croissants à l'aide d'un couteau ou d'un rouleau de détaillage.

#### CONSEILS

La température idéale du laboratoire est de 20°C. Dans une ambiance plus chaude, détailler si possible sur un plan de travail frigorifié.

### 5 POUSSE DE CROISSANTS

- Faire pousser les croissants 120-150 min en chambre de pousse à 27°C et 75% d'humidité. Vous pouvez faire pousser plus chaud selon le beurre choisi.



#### CONSEILS

Le temps de pousse dépend du pourcentage de levure et de la température de la chambre de pousse.

#### EXPLICATION DES RISQUES

La température de pousse est essentielle :

- si elle est trop élevée, le beurre risque de commencer à fondre, les couches de pâte se collent entre elles et le croissant ne feuillette pas bien (croissant brioché)
- si elle est trop basse, le beurre risque de craqueler et le croissant sera irrégulier

L'humidité ne doit pas être trop importante afin de ne pas diluer le beurre et limiter le développement du croissant.

### 6 CUISSON

- Dorer les croissants à l'œuf pour un rendu brillant.
- Cuire les croissants 15 à 18 min à 170°C au four ventilé ou à 190°C au four statique.

#### CONSEILS

- Dorer les croissants avec un mélange œuf et crème leur apporte plus de croustillant.
- Pour plus de praticité et de rapidité et pour ne pas risquer de craqueler les croissants avec un pinceau, dorer les croissants avec un vaporisateur.



# ÉTAPE 4 - RÉALISER DE BEAUX PRODUITS

## RECETTE DE LA PÂTE FEUILLETÉE

ÉTAPE 4



### RECETTE DE PÂTE FEUILLETÉE ET CONSEILS POUR DES FEUILLETAGES TOUJOURS RÉUSSIS

#### INGRÉDIENTS DE LA DÉTREMPE :

- Farine T55 : 1250 g
- Sel : 25 g
- Améliorant : 25 g
- Crème 35% MG : 850 g
- Vinaigre de vin blanc : 100 ml

#### PROPORTIONS :

2,25 kg DE PÂTE + 1 kg de beurre de tourage

### 1 RÉALISATION DE LA DÉTREMPE

- Mélanger tous les ingrédients grossièrement pendant 3-4 min pour créer une pâte brute.

#### CONSEILS

- Utiliser une farine qui a une plus grande extensibilité que pour la pâte à croissant.
- Utiliser des ingrédients froids.

#### EXPLICATION DES RISQUES

La pâte ne doit pas être mélangée trop longtemps. En effet, lors du mélange, par l'effet de la force mécanique et de l'eau, le réseau de gluten se forme. S'il est trop fort (à cause d'un temps de mélange trop long), au moment de la cuisson, la vapeur d'eau qui pousse les couches de pâte, permettant le développement, se heurterait à une trop grande résistance et aurait tendance à sortir par le côté, compromettant ainsi le développement.

### 2 TEMPÉRAGE ET LAMINAGE DU BEURRE

- Tempérer le beurre en le plaçant dans une étuve ou en le sortant du frigo le temps conseillé selon le beurre utilisé et la saison.
- Laminer le beurre à 8 mm. Fariner légèrement pour ne pas que le beurre colle au laminage.

#### CONSEILS

- La température d'utilisation préconisée est celle du beurre après laminage, juste avant de l'enchâsser.
- Laminer le beurre permet de lui donner la bonne température, plasticité et épaisseur.

### 3 TOURAGE

#### CONSEILS

- Donner 4 tours doubles (2 le premier jour et 2 le deuxième jour).



Donner 4 tours doubles permet d'obtenir un bon développement, une bonne friabilité et en même temps une belle forme régulière des produits finis.

- Laisser le pâton brut pendant au moins 1 h au réfrigérateur avant de donner les deux premiers tours. De cette façon, le gluten absorbe une partie de l'eau présente dans la pâte et elle atteint la bonne élasticité.
- Laisser reposer au moins une nuit entre les deux premiers et les deux derniers tours : grâce à un refroidissement parfait et uniforme de la pâte et du beurre, vous obtiendrez une meilleure stratification et un meilleur feuilletage.

#### EXPLICATION DES RISQUES

Il est important de noter que le temps de repos n'est pas une perte de temps, parce que vous pouvez vous consacrer à d'autres activités. C'est seulement en respectant les temps de repos qu'on est certain d'obtenir un développement plus régulier, une belle forme et une meilleure friabilité.

# ÉTAPE 4 - RÉALISER DE BEAUX PRODUITS

## RECETTE DE LA PÂTE FEUILLETÉE

ÉTAPE 4

### 4 LAMINAGE DE LA PÂTE

- Utiliser la pâte bien froide.
- Laminer la pâte à l'épaisseur nécessaire pour l'application finale.

#### CONSEILS

La température idéale du laboratoire est de 20°C. Dans une ambiance plus chaude, détailler si possible sur un plan de travail frigorifié.

### 5 CUISSON

- Cuire à basse température : 170°C-180°C au four ventilé ou 190°C-200°C au four statique.

#### CONSEILS

- Laisser reposer 1h30 à 2h avant la cuisson. De cette façon, vous obtiendrez un développement et une forme plus régulière en plus d'une meilleure friabilité.
- Il est recommandé de faire cuire les 4-5 premières minutes avec la vanne fermée puis d'ouvrir la vanne jusqu'à la fin de la cuisson.

#### EXPLICATION DES RISQUES

La cuisson à température basse est importante. De cette façon, la pâte feuilletée cuit plus lentement et permet l'évaporation d'une grande quantité de vapeur (humidité), qui se développe naturellement dans le feuilletage au four.

### 6 CONSERVATION

#### CONSEILS

- Conservation de la pâte avant mise en forme :
- au réfrigérateur à +4°C pendant 2-3 jours.
  - au congélateur à -20°C jusqu'à 6 mois.

Il est conseillé de couvrir la pâte avant de la mettre au froid.

#### ASTUCE



#### BEURRE EXTRA CONCENTRÉ COLORÉ

Utiliser le Beurre Extra Concentré Coloré pour vos feuilletages :

- beurre plus sec car pourcentage de matière grasse plus élevé
- la texture de feuilletage est plus croustillante et plus friable, le feuilletage s'émiette plus, on obtient une «texture plus courte».

