



CORMAN

SINCE 1935

BARQUETTE PRALINÉ PÉCAN



BARQUETTE PRALINÉ PÉCAN

45/50
pièces

PÂTE À CROISSANT CACAO

- . 250g de farine T55
- . 250g de farine T45 gruau
- . 80g de cacao en poudre
- . QS de colorant rouge
- . 10g de sel
- . 70g de sucre
- . 20g de levure
- . 330g de lait
- . 50g de beurre

PÂTE À CROISSANT

- . 835g de farine T55
- . 835g de farine T45
- . 65g de levure
- . 860g de lait
- . 30g de sel
- . 190g de sucre
- . 165g de beurre
- . 1 kg de beurre plaque Corman

GARNITURE CREAM CHEESE PRALINÉ PÉCAN

- . 500g de Cream Cheese
- . 125g de praliné pécan
- . 125g de praliné amande noisette
- . 200g de pâte d'amande 50%
- . 50g de farine
- . 80g d'œufs

DORURE

- . 200g de jaune d'œufs
- . 200g de lait
- . QS de sel

SIROP DE GLAÇAGE

- . 250g d'eau
- . 250g de cassonade
- . 100g de glucose
- . 70g de gomme arabique

1.

Pâte à croissant cacao

Mélanger la farine T45 et T55, le cacao en poudre, le colorant rouge, le sel, le sucre, le beurre en morceaux, la levure délayée dans le lait. **Pétrir** en 1^{ère} vitesse pendant 5 minutes, puis 3 minutes en 2^{ème} vitesse. **Bouler** puis laisser pointer une heure. **Rabattre** la pâte et la mettre au froid.

2.

Pâte à croissant

Mélanger la farine T45 et T55, le sel, le sucre, le beurre en morceaux, la levure délayée dans le lait. **Pétrir** en 1^{ère} vitesse pendant 5 minutes, puis 3 minutes en 2^{ème} vitesse. **Bouler** puis laisser pointer une heure. **Rabattre** la pâte et la mettre au froid. **Réaliser** avec le beurre de tourage un tour double puis un tour simple. **Laisser** reposer au réfrigérateur.

3.

Garniture Cream Cheese praliné pécan

Mixer tous les ingrédients ensemble au robot.

4.

Montage

Déposer la pâte cacao abaissée à 2,5 mm sur le pâton de pâte à croissant touré. **Étaler** à 3 mm d'épaisseur. **Détailler** des rectangles de 5,5 cm sur 15 cm. **Faire** une découpe au centre, puis vriller deux fois. **Faire** pousser sur une plaque pendant 1h30 à 28°C.

5.

Dorure

Mélanger les ingrédients ensemble.

6.

Sirop de glaçage

Faire bouillir l'eau, la cassonade, le glucose, la gomme arabique. **Napper** les viennoiseries à la sortie du four.

7.

Finalisation et cuisson

Dorer puis pocher au centre la garniture Cream Cheese praliné pécan et déposer des noix de pécan hachées. **Cuire** à 170°C pendant 10 minutes puis à 165°C pendant 7 minutes. **Napper** les viennoiseries avec le sirop de glaçage à la sortie du four.



CORMAN

SINCE 1935



CORMAN

SINCE 1935

NŒUD CORMAN





NŒUD CORMAN

60/65
pièces

PÂTE À CROISSANT CACAO

- . 250g de farine T55
- . 250g de farine T45 gruau
- . 80g de cacao en poudre
- . QS de colorant rouge
- . 10g de sel
- . 70g de sucre
- . 20g de levure
- . 330g de lait
- . 50g de beurre

PÂTE À CROISSANT

- . 835g de farine T55
- . 835g de farine T45
- . 65g de levure
- . 860g de lait
- . 30g de sel
- . 190g de sucre
- . 165g de beurre
- . 1 kg de beurre plaque Corman

GARNITURE

- . 950g de Gianduja

DORURE

- . 200g de jaune d'œufs
- . 200g de lait
- . QS de sel

SIROP DE GLAÇAGE

- . 250g d'eau
- . 250g de cassonade
- . 100g de glucose
- . 70g de gomme arabique

1.

Pâte à croissant cacao

Mélanger la farine T45 gruau et T55, le cacao en poudre, le colorant rouge, le sel, le sucre, le beurre en morceaux, la levure délayée dans le lait. **Pétrir** en 1^{ère} vitesse pendant 5 minutes, puis 3 minutes en 2^{ème} vitesse. **Bouler** puis laisser pointer une heure. **Rabattre** la pâte et la mettre au froid.

2.

Pâte à croissant

Mélanger la farine T45 et T55, le sel, le sucre, le beurre en morceaux, la levure délayée dans le lait. **Pétrir** en 1^{ère} vitesse pendant 5 minutes, puis 3 minutes en 2^{ème} vitesse. **Bouler** puis laisser pointer une heure. **Rabattre** la pâte et la mettre au froid. **Réaliser** avec le beurre de tourage un tour double puis un tour simple. **Laisser** reposer au réfrigérateur.

3.

Montage

Déposer la pâte cacao abaissée à 2,5 mm sur le pàton de pâte à croissant touré. **Étaler** à 3 mm d'épaisseur. **Couper** à la moitié de l'abaisse. **Humidifier** avec de l'eau et les superposer pour réaliser le liseré. **Détailler** des bandes de 2 cm sur 20 cm (entre 55 et 60g) et réaliser un nœud. **Faire** pousser dans un moule Silform® de 6,5 cm pendant 2h à 28°C.

4.

Dorure

Mélanger les ingrédients ensemble.

5.

Sirop de glaçage

Faire bouillir l'eau, la cassonade, le glucose, la gomme arabique.

6.

Finition et cuisson

Insérer à l'aide d'une poche 15g de Gianduja fondu au milieu de chaque viennoiserie. **Dorer** puis cuire à 170°C pendant 10 minutes puis à 165°C pendant 7 minutes. **Napper** les viennoiseries avec le sirop de glaçage à la sortie du four.



CORMAN

SINCE 1935



CORMAN

SINCE 1935

LUNETTE PRALINÉE





LUNETTE PRALINÉE

45/50
pièces

PÂTE À CROISSANT CACAO

- . 250g de farine T55
- . 250g de farine T45 gruau
- . 80g de cacao en poudre
- . QS de colorant rouge
- . 10g de sel
- . 70g de sucre
- . 20g de levure
- . 330g de lait
- . 50g de beurre

PÂTE À CROISSANT

- . 835g de farine T55
- . 835g de farine T45
- . 65g de levure
- . 860g de lait
- . 30g de sel
- . 190g de sucre
- . 165g de beurre
- . 1 kg de beurre plaque Corman

GARNITURE CREAM CHEESE PRALINÉ PÉCAN

- . 500g de Cream Cheese
- . 125g de praliné pécan
- . 125g de praliné amande noisette
- . 200g de pâte d'amande 50%
- . 50g de farine
- . 80g d'œufs

DORURE

- . 200g de jaune d'œufs
- . 200g de lait
- . QS de sel

SIROP DE GLAÇAGE

- . 250g d'eau
- . 250g de cassonade
- . 100g de glucose
- . 70g de gomme arabique

1.

Pâte à croissant cacao

Mélanger la farine T45 gruau et T55, le cacao en poudre, le colorant rouge, le sel, le sucre, le beurre en morceaux, la levure délayée dans le lait. **Pétrir** en 1^{ère} vitesse pendant 5 minutes, puis 3 minutes en 2^{ème} vitesse. **Bouler** puis laisser pointer une heure. **Rabattre** la pâte et la mettre au froid.

2.

Pâte à croissant

Mélanger la farine T45 et T55, le sel, le sucre, le beurre en morceaux, la levure délayée dans le lait. **Pétrir** en 1^{ère} vitesse pendant 5 minutes, puis 3 minutes en 2^{ème} vitesse. **Bouler** puis laisser pointer une heure. **Rabattre** la pâte et la mettre au froid. **Réaliser** avec le beurre de tourage un tour double puis un tour simple. **Laisser** reposer au réfrigérateur.

3.

Garniture Cream Cheese praliné pécan

Mixer tous les ingrédients ensemble au robot.

4.

Montage

Déposer la pâte cacao abaissée à 2,5 mm sur le pâton de pâte à croissant touré. **Étaler** à 3 mm d'épaisseur. **Couper** à la moitié de l'abaisse. **Humidifier** avec de l'eau et les superposer pour réaliser le liseré. **Détailler** des bandes de 2 cm sur 20 cm. **Torsader** puis disposer en huit. **Faire** pousser pendant 2h à 28°C.

5.

Dorure

Mélanger les ingrédients ensemble.

6.

Sirop de glaçage

Faire bouillir l'eau, la cassonade, le glucose, la gomme arabique.

7.

Finalisation et cuisson

Pocher la garniture et déposer des brisures de noix de pécan. **Dorer** puis cuire à 170°C pendant 10 minutes puis à 165°C pendant 7 minutes. **Napper** les viennoiseries avec le sirop de glaçage à la sortie du four.



CORMAN

SINCE 1935



CORMAN

SINCE 1935

CROISSANT





CROISSANT

55/60
pièces

PÂTE À CROISSANT

- . 835g de farine T55
- . 835g de farine T45
- . 65g de levure
- . 860g de lait
- . 30g de sel
- . 190g de sucre
- . 165g de beurre
- . 1 kg de beurre plaque Corman

DORURE

- . 200g de jaune d'œufs
- . 200g de lait
- . QS de sel

1.

Pâte à croissant

Mélanger la farine T45 et T55, le sel, le sucre, le beurre en morceaux, la levure délayée dans le lait. **Pétrir** en 1^{ère} vitesse pendant 5 minutes, puis 3 minutes en 2^{ème} vitesse. **Bouler** puis laisser pointer pendant une heure. **Rabattre** la pâte et la mettre au froid. **Réaliser** avec le beurre de tourage un tour double puis un tour simple. **Laisser** reposer au réfrigérateur. **Étaler** à 3 mm d'épaisseur. **Détailler** des triangles de 8 cm sur 30 cm et rouler. **Faire** pousser pendant 2h à 28°C.

2.

Dorure

Mélanger les ingrédients ensemble.

3.

Cuisson

Dorer puis cuire à 170°C pendant 17 minutes.



CORMAN

SINCE 1935



CORMAN

SINCE 1935

CROISSANT BICOLORE PRALINÉ



CROISSANT BICOLORE PRALINÉ

55/60
pièces

PÂTE À CROISSANT CACAO

- . 250g de farine T55
- . 250g de farine T45 gruau
- . 80g de cacao en poudre
- . QS de colorant rouge
- . 10g de sel
- . 70g de sucre
- . 20g de levure
- . 330g de lait
- . 50g de beurre

PÂTE À CROISSANT

- . 835g de farine T55
- . 835g de farine T45
- . 65g de levure
- . 860g de lait
- . 30g de sel
- . 190g de sucre
- . 165g de beurre
- . 1 kg de beurre plaque Corman

INSERT PRALINÉ

- . 500g de praliné amande noisette
50% croustillant
- . 75g de chocolat au lait 46%
- . 75g de pure pâte de cacao

DORURE

- . 200g de jaune d'œufs
- . 200g de lait
- . QS de sel

SIROP DE GLAÇAGE

- . 250g d'eau
- . 250g de cassonade
- . 100g de glucose
- . 70g de gomme arabique

1. Pâte à croissant cacao

Mélanger la farine T45 gruau et T55, le cacao en poudre, le colorant rouge, le sel, le sucre, le beurre en morceaux, la levure délayée dans le lait. **Pétrir** en 1^{ère} vitesse pendant 5 minutes, puis 3 minutes en 2^{ème} vitesse. **Bouler** puis laisser pointer une heure. **Rabattre** la pâte et la mettre au froid.

2. Pâte à croissant

Mélanger la farine T45 et T55, le sel, le sucre, le beurre en morceaux, la levure délayée dans le lait. **Pétrir** en 1^{ère} vitesse pendant 3 minutes, puis 4 à 6 minutes en 2^{ème} vitesse. **Bouler** puis laisser pointer en chambre de 20 à 23°C pendant une heure. **Rabattre** la pâte et la mettre au froid. **Réaliser** avec le beurre de tourage un tour double puis un tour simple. **Laisser** reposer au réfrigérateur.

3. Insert praliné

Faire fondre le chocolat et la pure pâte, ajouter le praliné. **Tabler** à 24°C. **Pocher** à l'aide d'une douille sur une feuille de papier cuisson et mettre au froid. **Découper** des barres de 7 cm de longueur.

4. Montage

Déposer la pâte cacao abaissée à 2,5 mm sur le pâton de pâte à croissant touré. **Étaler** à 3 mm d'épaisseur. **Détailler** des triangles de 8 cm sur 28 cm. **Déposer** l'insert praliné et rouler. **Faire** pousser pendant 2h à 28°C.

5. Dorure

Mélanger les ingrédients ensemble.

6. Sirop de glaçage

Faire bouillir l'eau, la cassonade, le glucose, la gomme arabique. **Napper** les viennoiseries à la sortie du four.

7. Cuisson

Dorer puis cuire à 170°C pendant 10 minutes puis à 165°C pendant 7 minutes. **Napper** les viennoiseries avec le sirop de glaçage à la sortie du four.



CORMAN

SINCE 1935



CORMAN

SINCE 1935

COUSSIN CREAM CHEESE ORANGE





COUSSIN CREAM CHEESE ORANGE

55/60
pièces

PÂTE À CROISSANT

- . 835g de farine T55
- . 835g de farine T45
- . 65g de levure
- . 860g de lait
- . 30g de sel
- . 190g de sucre
- . 165g de beurre
- . 1 kg de beurre plaque Corman

GARNITURE CREAM CHEESE ORANGE

- . 500g de Cream Cheese
- . 200g de pâte d'amande 50%
- . 40g de farine
- . 80g d'œufs
- . 1 zeste d'orange
- . 80g d'oranges confites en morceaux

DORURE

- . 200g de jaune d'œufs
- . 200g de lait

SIROP DE GLAÇAGE

- . 250g d'eau
- . 250g de cassonade
- . 100g de glucose
- . 70g de gomme arabique
- . 2 bâtons de cannelle
- . 10g de fleur d'oranger

1.

Pâte à croissant

Mélanger la farine T45 et T55, le sel, le sucre, le beurre en morceaux, la levure délayée dans le lait. **Pétrir** en 1^{ère} vitesse pendant 5 minutes, puis 3 minutes en 2^{ème} vitesse. **Bouler** puis laisser pointer une heure. **Rabattre** la pâte et la mettre au froid. **Réaliser** avec le beurre de tourage un tour double puis un tour simple. **Laisser** reposer au réfrigérateur. **Étaler** à 3 mm d'épaisseur. **Détailler** des carrés de 11 cm. **Rabattre** les coins vers le centre. **Faire** pousser dans un moule Flexipan® Florentins réf. 112 pendant 2h à 28°C.

2.

Garniture Cream Cheese Orange

Mixer tous les ingrédients ensemble au robot sauf les oranges confites. **Ajouter** les oranges puis étaler à 0,5 cm d'épaisseur. **Mettre** au congélateur. **Détailler** des disques de 5 cm de diamètre.

3.

Dorure

Mélanger les ingrédients ensemble.

4.

Sirop de glaçage

Faire bouillir l'eau, la cassonade, le glucose, la gomme arabique et les bâtons de cannelle. **Ajouter** la fleur d'oranger et laisser infuser.

5.

Montage et cuisson

Insérer la garniture Cream Cheese orange et dorer. **Déposer** sur le Cream Cheese aux agrumes, des amandes effilées. **Cuire** à 170°C pendant 17 minutes. **Napper** les viennoiseries avec le sirop de glaçage à la sortie du four.



CORMAN

SINCE 1935