

INGREDIENTS

Détrempe

Farine de gruau 1000 g
 Eau 500 g
 Poudre de lait 50g
 Œufs (total du liquide 60% de la farine) 2 p
 Levure biologique 30 à 40 g
 Sucre 130 g
 Sel 21 g
 Beurre pommade 100 g
Matière grasse pour tourage 600 g
 (≈ 1/3 de la détrempe)



Pâte à croissant

(Pâte à croissant, pain au chocolat)

Matériels

- 1 bassine
- rouleau
- corne
- couteau de tour
- pinceau
-

Utilisations

- croissants aux amandes
- pain au chocolat
- pains aux raisins
- moulin à vent
- coques aux fruits
-

Progression	Opérations techniques	C.C.P
PREPARER	<ul style="list-style-type: none"> - le matériel - réaliser les pesées et ramollir le beurre en pommade 	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Pâte</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; background-color: #cccccc;">Matière grasse</div>
DELAYER LA LEVURE	- émietter la levure fraîche dans une bassine et ajouter le liquide avec la poudre de lait et les œufs	
AJOUTER LA FARINE	Recouvrir le lait de levure avec la farine	
INCORPORER	<ul style="list-style-type: none"> - ajouter le beurre en pommade - puis ajouter le sucre et le sel <p>Ne pas mettre la levure en contact direct du sucre et du sel</p>	
PETRIR LA DETREMPE	<p>pétrir la pâte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - -3 minutes en 1^{er} vitesse + 3 minutes en seconde corriger la consistance si besoin (pétrissage et eau) 	
POINTAGE (1^{ère} pousse)	<ul style="list-style-type: none"> - filmer la pâte, laisser pousser 30 à 40 minutes puis réserver au frais - rompre la pâte pour chasser le gaz produit par la fermentation (ne pas retravailler la pâte qui prendrait trop de corps) 	
BEURRER	<ul style="list-style-type: none"> - assouplir le beurre froid pour le rendre plus élastique - étaler la matière grasse en carré moitié plus petit que l'abaisse de détrempe et rabattre la pâte sur le beurre 	
TOURER (3 tours simples au total)	<ul style="list-style-type: none"> - donner 3 tours simples avec 15 à 20 minutes de repos entre chaque tour ou 2 tours doubles avec 20 minutes de repos entre les tours ou 1 tour double et 1 tour simple avec 15 minutes de repos entre les tours (tourage conseiller pour les petites viennoiseries) <p>- ne pas abaisser trop fin (1 cm minimum) et enlever l'excédent de farine</p>	
ABAISSER	Etaler une abaisse à 3.5 mm au laminoire de 30 à 40 cm de large	
REPOS	- laisser reposer 15 à 20 minutes au frais ► BIEN FILMER	
DETAILLER	Selon le choix des viennoiseries	
FACONNER	former les viennoiseries désirées ► (voir fiches de fabrication)	
2^{ème} POUSSE (apprêt)	<ul style="list-style-type: none"> - dorer les pièces et mettre à pousser en étuve à 30°C maximum - laisser doubler de volume 	
DORER	<ul style="list-style-type: none"> - sortir les pièces de l'étuve et laisser 'reprendre' 10 minutes - dorer une seconde fois sans faire couler la dorure 	
CUIRE	<ul style="list-style-type: none"> - 5 minutes à 170°C ouras fermé - 10 minutes à 170°C ouras ouvert 	