

OBJECTIFS DE CE DOCUMENT

1. Se rappeler des points importants vus pendant la leçon
2. Connaître les théories développées lors de la leçon
3. Avoir une trace des recettes utilisées pour le cours I

THEMES ABORDES

Les diverses conduites de la pâte
Les points figurant dans les objectifs de cours
Le développement physique
Les autres développements
La pâte feuilletée et brisée

DEMONSTRATIONS

Confection de croissants parisiens (détrempe – tourage – mise en forme – cuisson)
Confection d'une pâte feuilletée

DEVELOPPEMENTS THEORIQUES

Les conduites directes et indirectes
La fermentation dirigée
La fermentation interrompue
Le pré-cuit
Le tourage et les développements physiques (vapeur – dilatation des gaz)

RECETTES POUR LE 3^E JOUR

Croissants au beurre (1 lt = 4'250 g)

1000 g lait	Mélanger
150 g oeufs (3)	
120 g levure	
120 g sucre	
10 g malt (farine de malt)	
10 g émulsifiant	
2000 g farine fleur	Ajouter et pétrir
40 g sel	
100 g beurre	En fin de pétrissage
700 g beurre	Pour enchasser

		Durée	° C	Min. Travail
Préparation :	Peser les ingrédients (dans la spirale !) Mélanger les ingrédients Température de l'eau de coulage		16°	10
Pétrissage :	En 1ère vitesse Température de la pâte !!! Ajouter le beurre à la fin du pétrissage	9 mn	16°	3
Pointage en cuve :	Sortir la pâte de la cuve La mettre immédiatement au congélateur	60 mn		
Conservation :	La tourner avec les 700 g de beurre : 3 tours simples, assez rapidement : les couches de beurre ne doivent pas durcir entre les tours, sinon il n'aura plus de souplesse Au froid (soit au frigo, soit au congélateur) Le beurre pour la détrempe doit être ramolli !!! Le beurre de tourage : assez ferme			30

Pâte feuilletée, méthode classique (allemande), au beurre

1'000 g farine fleur	Malt (si la farine a un gluten trop fort) Jus de citron (si la farine a un gluten trop faible) Mélanger et pétrir
100 g beurre	
20 g sel	
500 g eau	
700 g beurre en plaque, froid	Enchasser et tourner 1 tour simple et 2x2 tours doubles

Pâte feuilletée, méthode TEMPO (rapide), à la margarine

1'000 g farine fleur	<u>Fraser</u> (briser) pour isoler quelque peu le gluten
400 g margarine à feuilletée	
500 g eau	Mélanger et ajouter. Pétrir, <u>pas trop</u> !!!
20 g sel	
400 g margarine à feuilletée	Enchasser et tourner 2x2 tours doubles