

Méthode en direct pousse contrôlée

	Recette de base (gr)	1 pâton	2 pâtons	X pâtons
Farine à Croissant	1 000	880	1 760	
Eau	540	475	950	
Sel	15	13	26	
Levure	45	40	79	
Sucre	150	132	264	
Beurre incorporation	70	61	123	

Beurre de Tourage	600	500	1 000	
-------------------	-----	-----	-------	--

<u>Poids total</u>	2 420	2 096	4 191	
---------------------------	-------	-------	-------	--

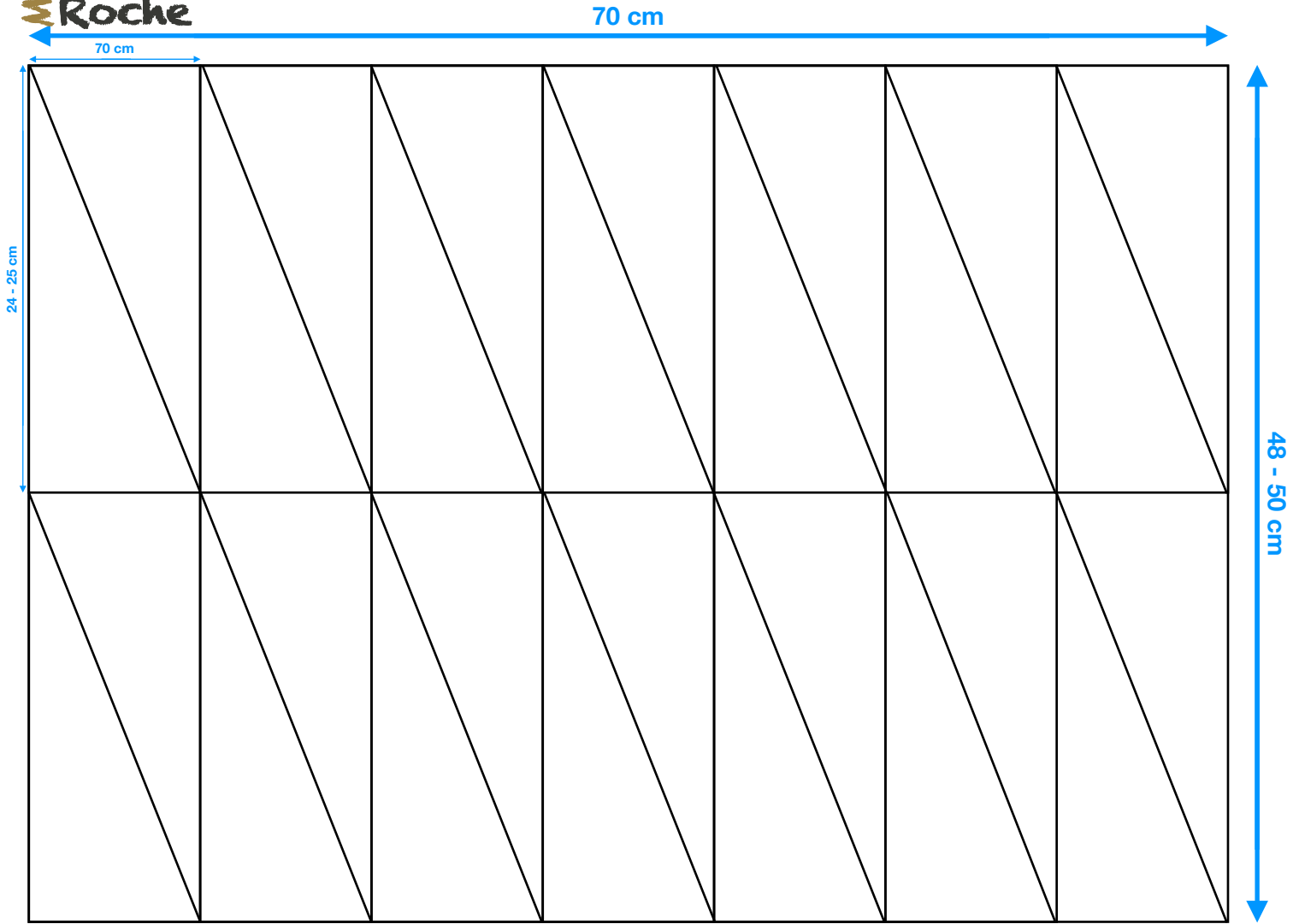
	Batteur
Température de base	50°C
Température de la pâte	22 / 23°C
Température eau de coulage	
Température farine	
Température fournil	

<u>Poids total de commande</u>	
<u>Coefficient</u>	

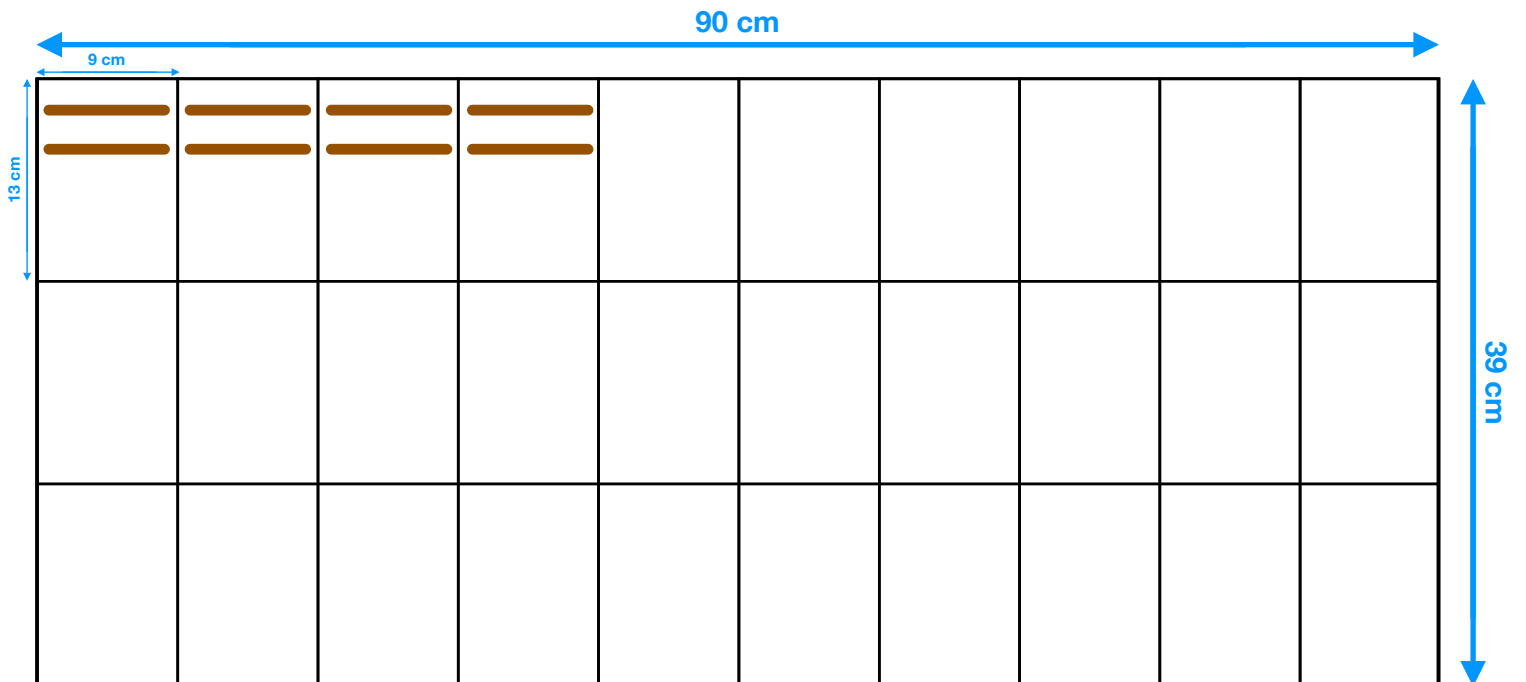
	Batteur (min)
Pétrissage 1ère Vitesse	5
Pétrissage 2ème Vitesse	6

Pointage	20 min température ambiante puis abaisser le pâton au laminoir et mettre au congélateur 20 min
Tourage	1 tour simple et un tour double à la suite
Détente	15 min au congélateur, puis 30 à 45 min au froid à 4°C
Division	Suivant les produits désirés
Façonnage	Suivant les produits désirés
Apprêt direct	2h30 à 3h à 26°C
Apprêt Pousse Contrôlée	Bloquer à 3°C puis 4 - 5h à 18°C
Dorure	Juste avant la cuisson
Cuisson four ventilé	170°C environ 15 min
Cuisson four à sol	210°C environ 20 min

28 croissants - 70 gr / 2 100 gr



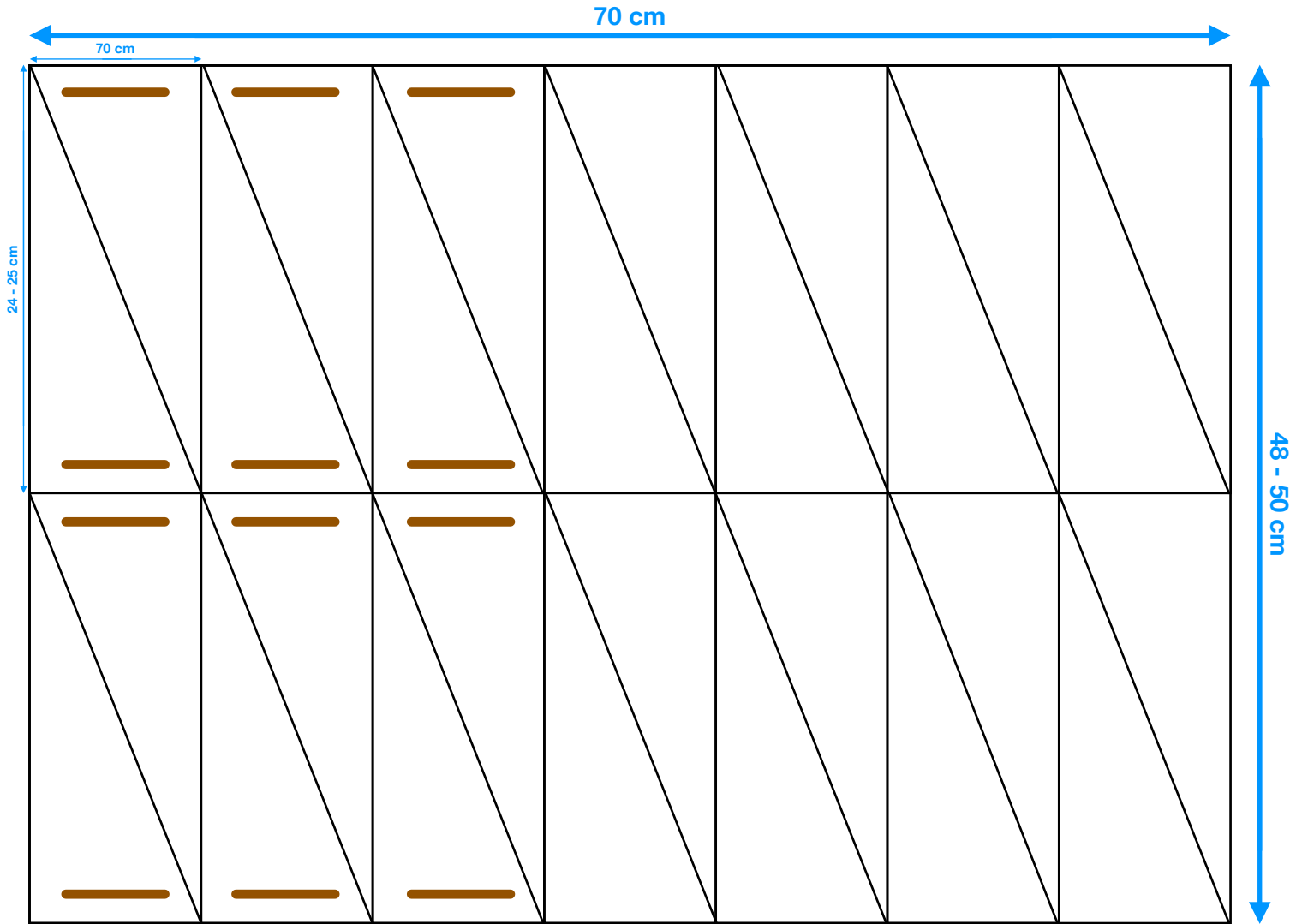
30 pains au chocolats - 75 gr / 2 100 gr



CROISSANT BICOLORE

28 croissants bicolores - 70 gr / 2 100 gr

350 gr de détrempe nature, 25 gr de poudre de cacao, 25 gr de lait et 25 gr de beurre
1 200 gr de détrempe, 425 gr de pâte chocolat et 500 gr de beurre de tourage

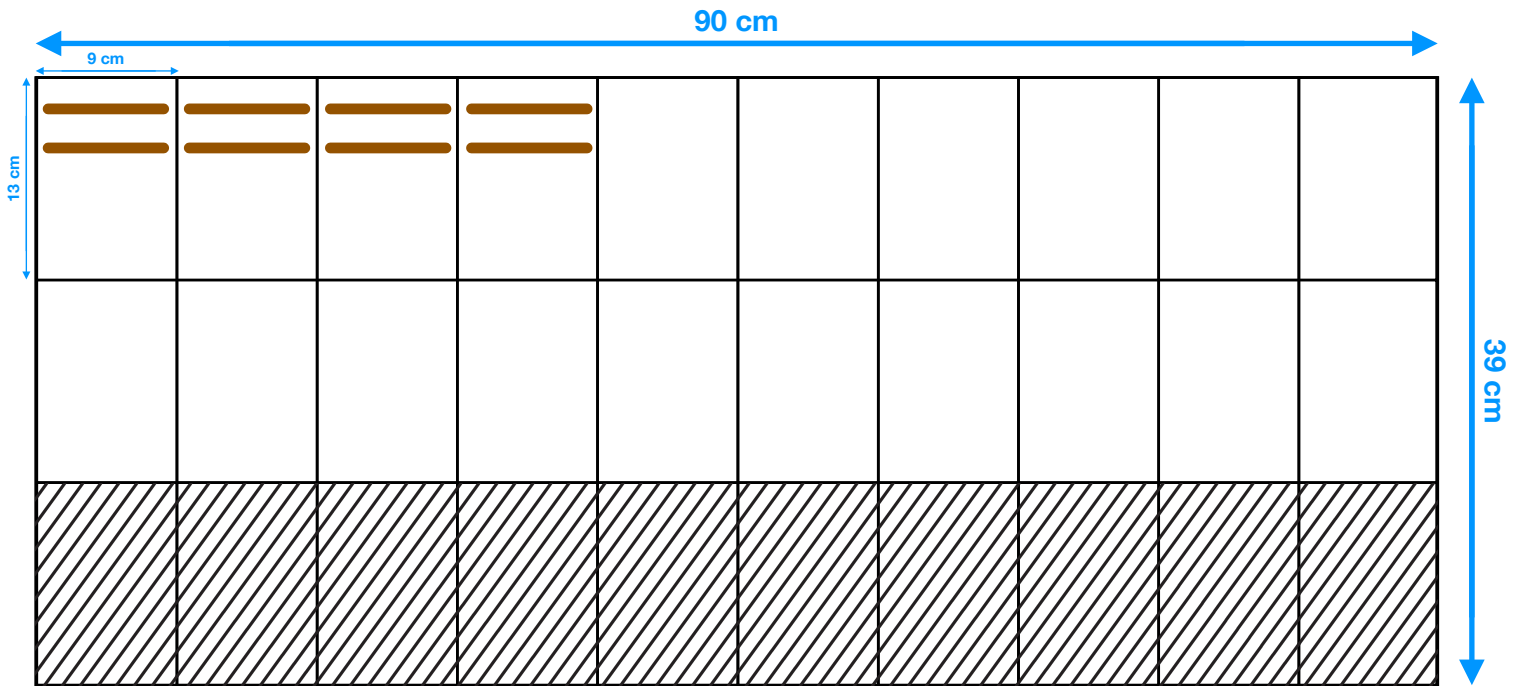


- Pâte chocolat dessous lors du roulage des croissants
- Un bâton de chocolat par croissant

PAIN AU CHOCOLAT BICOLORE

30 pains au chocolat bicolores - 75 gr / 2 100 gr

350 gr de détrempe nature, 25 gr de poudre de cacao, 25 gr de lait et 25 gr de beurre
1 200 gr de détrempe, 425 gr de pâte chocolat et 500 gr de beurre de tourage



Légèrement couper la pâte au chocolat avec une lame.

- Pâte chocolat dessus pour les coupes en diagonale, puis la mettre dessous pour les rouler

Méthode en direct pousse contrôlée

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine à Croissant</i>	1 700	
<i>Eau</i>	680	
<i>Crème</i>	240	
<i>Sel</i>	26	
<i>Levure</i>	80	
<i>Sucre</i>	240	
<i>Beurre</i>	120	

<i>Beurre de Tourage</i>	1 000	
--------------------------	-------	--

<u>Poids total</u>	4 086	
---------------------------	-------	--

	Batteur
<i>Température de base</i>	52°C
<i>Température de la pâte</i>	23 / 24°C
<i>Température eau de coulage</i>	
<i>Température farine</i>	
<i>Température fournil</i>	

	Batteur (min)
<i>Pétrissage 1ère Vitesse</i>	5
<i>Pétrissage 2ème Vitesse</i>	5

<i>Pointage</i>	Faire une abaisse - 30 min à environ -18°C
<i>Tourage</i>	Enchâsser le beurre de tourage Donner deux tours doubles successifs
<i>Détente</i>	30 min à 3°C
<i>Division</i>	Étaler le pâton à environ 4 mm puis réserver 30 min à 3°C
<i>Façonnage</i>	Détailler en triangles ou en rectangles puis rouler
<i>Apprêt direct</i>	3 à 4 h à 26°C
<i>Apprêt Pousse Contrôlée</i>	Bloquer à 3°C puis 4 h à 26°C
<i>Cuisson four ventilé</i>	220°C puis tomber à 170°C juste après enfournement
<i>Cuisson four à sol</i>	200 à 210°C
<i>Temps de cuisson</i>	14 à 15 min - four ventilé 15 à 20 min - four à sol