

## Croissant Primeur

Par : Rémi Silva Chapeleiro - Pour environ 32 pièces

### Ingrédients

Farine de Tradition	825
Farine de Gruau	275
Lait	605
Sel	22
Sucre	132
<b>Puratos Levure Levante</b>	<b>50</b>
Beurre	88
<b>Puratos Mimetic Primeur</b>	<b>500</b>

### Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	5 minutes en première vitesse et 8 minutes en deuxième.
Température de pâte	24°C.
Pointage	Bouler serré 15 minutes puis étaler sur plaque et réserver 12h à 4°C.
Tourage	Un tour double et un tour simple.
Détente	20 minutes en froid négatif.
Détaillage	Abaissier la pâte à 3,5 mm et tailler des triangles de 9 cm par 28 cm, les rouler et mettre sur plaque.
Apprêt	1h30 à 2h à 28°C.
Finition	Dorer.
Cuisson	Au four à sole, environ 17 minutes à 210°C.

## Brioche feuilletée

Par : Rémi Silva Chapeleiro

Référence moule à cake MATFER : 336101

### Ingrédients

Farine de Tradition	300
Farine de Gruau	700
Œufs	400
Lait	235
Sel	18
Sucre	150
<b>Puratos Levure Levante</b>	<b>40</b>
Beurre	400
<b>Puratos Mimetic Primeur</b>	<b>455</b>
<b>Puratos Harmony Sublimo Neutre</b>	<b>QS</b>
<b>Sucraneige PatisFrance</b>	<b>QS</b>

### Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	5 minutes en première vitesse et environ 15 minutes en deuxième Ajouter le beurre dès que la pâte commence à se décoller.
Température de pâte	26°C.
Pointage	30 minutes à température ambiante et 12h à 4°C.
Tourage	Étaler la pâte sur une plaque, passer 20 minutes en froid négatif. Donner un tour double et un tour simple avec le <b>Mimetic Primeur</b> et remettre 20 minutes en froid négatif.
Détaillage	Abaissier la pâte à 4 mm et tailler des bandes de 2,5 cm par 35 cm et la mettre en zig-zag dans les moules en Flexipan® de 3 cm par 8 cm.
Apprêt	1h30 à 2h à 28°C.
Décor / Coup de lame	Légère dorure.
Cuisson	Au four à sole, environ 15 minutes à 180°C.
Décor / Finitions	A la sortie, passer au <b>Harmony Sublimo Neutre</b> puis saupoudrer l'un des côté avec du <b>Sucraneige</b> .