

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
Puratos Levure Levante	50
Beurre	88
Puratos Mimetic Primeur	500

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
Puratos Levure Levante	40
Beurre	400
Puratos Mimetic Primeur	455
Puratos Harmony Sublimo Neutre	QS
Sucraneige PatisFrance	QS

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 Mimetic Primeur 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 Harmony Sublimo Neutre puis saupoudrer l'un des côté avec du Sucraneige .