

Croissant poolish

2 PATONS DE 3760 POUR 1KG DE BEURRE

960 GR DE LAIT A 20°, LECHE A 20°

80 GR DE LEVURE

960 GR DE FARINE PARISSIE

MELANGER AU FOUET LES INGREDIENTS, COUVRIR D'UN FILM

LAISSER FERMENTER 1H A TEMPERATURE AMBIANTE5 CA DOIT DOUBLER DE VOLUME)

3040 GR FARINE DE GRUAU, HARINA

80 GR DE SEL, SAL

480 GR DE SUCRE, AZUCAR

120 GR DE TRIMOLINE, TRIMOLINE

80 GR DE LEVURE, LEVADURA

800 GR DE BEURRE, MANTEQUILLA

960 GR DE LAIT, LECHE

2000 GR DE BEURRE DE TOURAGE, MANTEQUILLA TOURAGE

FAIRE FONDRE LE BEURRE ET LAISSER REFROIDIR

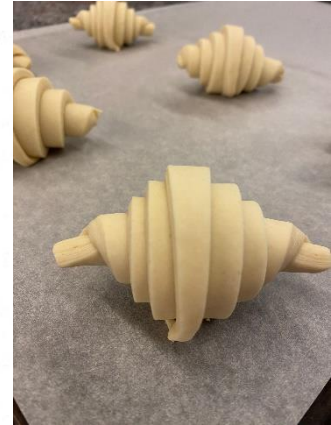
LORSQUE LA POOLISH A DOUBLE DE VOLUME, FRASER AVEC TOUS LES INGREDIENTSEN 1^{ER} VITESSE AU BATEUR SAUF LE BEURRE DE TOURAGE.

PATE FERME

PETRISSAGE 8 A 10 MINUTES EN DEUXIEME VITESSE(LA PATE DOIT ETRE LISSE)

PATE A 24 DEGRES

PESER DES PATONS DE 3760 GR, BOULER, DEPOSER ET COUVRIR D'UN PLASTIQUE



POINTAGE A 2 DEGRES JUSQU'AU LENDEMAIN
BEURRAGE AVEC 1000 GR DE BEURRE DE TOURAGE
DONNER 1 TOUR DOUBLE ET 1 TOUR SIMPLE
REPOSER 30 MINUTES AU FRIGO ET 20 MINUTES AU CONGELATUER
ALLONGER ET DETAILLER
APPRET DE 2H——25 DEGRES
DORAGE
CUISSION 170 DEGRES—— 15 A 20 MINUTES



DERRETIR LA MANTEQUILLAY DEJARLA ENFRIAR
CUANDO EL POOLISH HAYA SU VOLUMEN, FRIALO CON TODOS LOS
INGREDIENTES EN UNA BATIDORA A PRIMERA VELOCIDAD EXCEPTO LA
MANTEQUILLA DE TOURAGE
MASA CERRADA
AMASAR DE 8 A 10 MINUTOS A SEGUNDA VELOCIDAD
(LA MASA DEBE SER SUAVE)
MASA A 24 GRADOS
PESAR LOS TROZOS DE MASA DE 3760 GR, EXTENDERLOS Y CUBRIRLOS CON
PLASTICO
AMASAR A 2 GRADOS HASTA EL DIA SIGUIENTE
RELLENAR CON 1000 GR DE MANTEQUILLA DE TOURAGE
DAR UN VUELTA DOBLE Y 1 VUELTA SIMPLE
DESCANSAR 30 MINUTOS EN LA NEVERA Y 20 MINUTOS EN EL CONGELADOR
ESTIRAMIRNTO Y DETALLE
CEBADO DURANTE 2 HORAS A 25 GRADOS
BROWNING
HORNEAR A 170 GRADOS DURANTE 15 A 20 MINUTOS



Croissant Classique

2 PATONS DE 3600 POUR 1000GR DE BEURRE

4000 GR DE GRUAU, HARINA

1800 GR DE LAIT, LECHE

80 GR DE SEL, SAL

480 GR DE SUCRE, AZUCA

180 GR DE LEVURE, LEVADURA

600 GR DE BEURRE, MANTEQUILLA

2000 GR DE BEURRE DE TOURAGE, MANTEQUILLA TOURAGE

PATE FERME

PETRISSAGE 8MINUTES E N 1^{ER} ET 6 MINUTES EN 2ME

POINTAGE ENVIRON 30 MINUTES

METTRE EN BOULE, FIMER

POINTAGE UNE NUIT A 2 DEGRE

TOURAGE 1 TOUR DOUBLE ET 1 TOUR SIMPLE

ETALER A PLUS OU MOINS 3 MILLIMETRES

DETAILER DES RECTANGLES DE 8 PAR 18 CM

DORER

APPRET 2H A 2H30 A 25 DEGRES

CUISSON A 170 DEGRES

24°C





BRIOCHE



3000 GR DE FARINE DE GRUAU, HARINA

120 GR DE LEVURE, LEVADURA

450 GR DE SUCRE, AZUCAR

60 GR DE SEL, SAL

1800 GR D'OEUF, HUEVOS

1500 GR BEURRE, MANTEQUILLA

Poco a poco a final amasar

PETRISSAGE

CONSISTANCE PATE BATARDE

VITESSE MOYENNE SANS LE BEURRE JUSQU'AU DECOLLEMENT DE LA PATE

INCORPORATION PROGRESSIVE DU BEURRE A PETITE VITESSE

POINTAGE 30 MINUTES

RABATTRE LA PATE AVANT LA MISE AU FROID JUSQU'AU LENDEMAIN

ETALER, DETAILLER

APPRET 2H A 2H30

DORER CUISSON 160 DEGRES, 8 A 10 MINUTES POUR LES PETITES PIECES

20 A 35 MINUTES POUR LES GRANDES PIECES

AMASAR

CONSISTENCIA DE LA MASA

VELOCIDAD MEDIA SIN MANTEQUILLA HASTA QUE LA MASA SE DESPRENDA

INCORPORACION GRADUAL DE LA MANTEQUILLA A BAJA VELOCIDAD

LA MASA SE FERMENTA DURANTE 30 MINUTOS

ABALEAR LA MASA ANTES DE METERLA EN LA NEVERA

HASTA EL DIA SIGUIENTE

ENROLLAR, RECORTAR

CEBADO 2H A 2H30

DORAR, HONEAR A 160 GRADOS, DE 8 A 10 MINUTOS PARA PIEZAS PEQUENAS
Y DE 20 A 35 MINUTOS PARA PIEZAS GRANDES.

Feuilletage

1433 GR DE FARINE, HARINA

680 GR D'EAU, AGUA

37 GR DE SEL, SAL

212 GR DE BEURRE CUBE, MANTEQUILLA CUBO

1000 GR DE BEURRE DE TOURAGE, MANTEQUILLA PARA ROSQUILLAS



CREME D'AMANDE

100 GR BEURRE, MANTEQUILLA
 100 GR DE POUDRE D'AMANDE, HARINA DE ALMENDRA
 2 ŒUFS, HUEVOS
 25 GR DE FARINE, HARINA
 20 GR RHUM, RUM
 100 g AZUCAR



Crumble

250 GR DE BEURRE, MANTEQUILLA
 125 GR DE CASSONADE, AZUCAR MORENO
 325 GR DE FARINE, HARINA

Compote de pomme

1500 GR POMMES, MANZANA
 88 GR BEURRE, MANTEQUILLA
 55 GR SUCRE, AZUCAR

{ 15 min
170 °C



Crème pâtissière

1500 GR DE LAIT, LECHE
 375 GR DE SUCRE, AZUCAR
 150 270 GR DE MAIZENA, ALMIDON DE MAIZ
 600 GR DE JAUNES D'ŒUFS, YEMA
 150 GR DE BEURRE



Confiture de framboise

320 GR DE BRISURE DE FRAMBOISE, CHIP DE FRAMBUESA
165 GR DE SUCRE, AZUCAR
8 GR DE PECTINE NH, PECTINA NH

Flan

ROGNURE DE FEUILLETAGE
800 GR DE LAIT, LECHE
1000 GR DE CREME, NATA
1 GOUSSE DE VANILLE, VAINILLA
290 GR D'ŒUFS, HUEVOS
400 GR DE SUCRE, AZUCAR
140 GR DE MAIZENA, ALMIDON DE MAIZ



Crèmeux chocolat

MOULE DE 6CM 25GR PAR MOULE
120 GR DE LAIT, LECHE
240 GR DE CREME, NATA
290 GR DE CHOCOLAT NOIR, CHOCOLATE NEGRO
60 GR D'ŒUFS, HUEVOS

FAIRE UNE GANACHE,

AJOUTER LES ŒUFS

METTRE EN MOULE ET CUIRE 10 MINUTES A 140 DEGRE (VENT)

HACER UNA GANACHE, ANADIR LOS HUEVOS, PONER EN EL MOLDE Y COCINAR DURANTE 10 MINUTOS A 140 GRADOS

GENEVA



ORGANISATION

1^{ER} JOUR

PRESENTATION DE MON PARCOUR PROFESSIONNEL ET LES GRANDES LIGNES DU STAGE

FAIRE LA POOLISH DE LA PREMIERE RECETTE DE CROISSANT. EN ATTENDANT LANCER LA DEUXIEME RECETTE DE CROISSANT, LA RECETTE DE BRIOCHE, AU BOUT D'UNE HEURE ON PEUT PETRIR LA PREMIERE RECETTE DE CROISSANT ET EN FIN PRETIR LE FEUILLETAGE

ENSUITE NOUS FERONS DES GROUPES ET CHACUN FERA SOIT LA COMPOTE DE POMME, LE CREMEUX CHOCOLAT, LA CONFITURE DE FRAMBOISE, LA CREME D'AMANDE, LE CRUMBLE OU LA CREME PATISSIERE

2^E JOUR

TOURER FEUILLETAGE (2 TOURS DOUBLE), TOURAGE DES CROISSANTS ET DETAILLAGE, DONNER LES DEUX TOURS SIMPLE AU FEUILLETAGE, DIVISER ET MISE EN FORME DES BRIOCHE.

DETAILLER LE FEUILLETAGE POUR LES CHAUSSONS, LAISSER REPOSER LES DISQUE ET LA ROGNURE

FONCER LES DEUX CERCLE POUR LES FLANS AVEC LES ROGNURES

GARNIR LES CHAUSSONS, DORER ET GARDER LES AU FROID

FAIRE L'APPAREIL A FLAN, GARNIR LES DEUC MOULES ET RESERVER AU FROID

REDORER LES CHAUSSONS AUX POMMES ET DONNER UN COUP DE LAME.

METTRE LA VIENNOISERIE EN POUSSE PROGRAMMER POUR DEMAIN

3^E JOUR

CUIRE LE FLAN ET LES CHAUSSONS AUX POMMES

CUIRE LA VENOISENIERE

MONTER LE BUFFET

DEGUSTATION

QUESTION REPOSE













