

UN BEURRE IDÉAL pour chacun de vos besoins

Chaque recette est réalisable avec toutes nos plaques de beurre.
Mais à chaque plaque ses avantages !

Vous souhaitez
UN BON GOÛT LAITIER ?



BEURRE DE LAITERIE
82% MG

Fabriqué avec de la crème
fraîche premium

Vous souhaitez
GAGNER DU TEMPS ?



BEURRE EXPRESS
82% MG

Pré-laminé, prêt à l'emploi,
sans tempéragé

Vous souhaitez
DU RENDEMENT ?



BEURRE EXTRA
82% MG

Extra facile à travailler
et un bon rendement

Vous souhaitez
DES PRODUITS CROUSTILLANTS
TOUTE LA JOURNÉE ?



BEURRE EXTRA CONCENTRÉ
99,9% MG

Pour des feuilletages
croustillants et savoureux

Vous souhaitez
UN BON RAPPORT
QUALITÉ-PRIX ?



MIX PATISY
78% MG

Un bon goût de beurre avec la praticité
d'un mix de matières grasses végétales
sélectionnées et de beurre Corman

The Right Skills

— TUTORIEL —

PÂTE FEUILLETÉE Chaussons aux pommes



Succès garanti pour le Chef



Retrouvez tous les conseils en vidéo !

Plus d'informations et de recettes sur www.corman.pro

@cormanprofessionnel Corman Professionnel



PÂTE FEUILLETÉE

Chaussons aux pommes



Retrouvez tous les conseils en vidéo !

INGRÉDIENTS

- 940 g de farine T55
- 310 g de farine T45
- 25 g de sel
- 25 g de vinaigre
- 125 g de **Beurre Traditionnel Corman**
- 500 g d'eau
- 1 kg de **Beurre de Laiterie 82% M.G. Corman** (voir les autres beurres de tourage au dos)



DÉTREMPE



Sabler les farines, le beurre et le sel pendant environ 5 minutes.



Ajouter l'eau et le vinaigre en filet et mélanger brièvement.



Former un rectangle, filmer et laisser reposer une nuit à 4°C.

TOURAGE



Sortir la plaque du réfrigérateur 15 minutes avant le tourage. Fleurer et laminer.



La texture à la fois ferme et plastique du beurre facilite le tourage.



Étaler la détrempe jusqu'à deux fois la largeur du beurre.



Enchasser le beurre dans la détrempe.



Inciser les deux côtés de fermeture du pâton pour que le beurre se répartisse bien.



Tourner d'un quart de tour et commencer le tour simple.



Abaisser le pâton jusqu'à trois fois la taille initiale.



Plier en trois pour réaliser un tour simple en rabattant un côté puis l'autre.



Tourner d'un quart de tour.

DÉTAILLAGE & FAÇONNAGE



Abaisser et répéter l'opération cinq fois, en respectant un temps de repos de 30 minutes au réfrigérateur tous les deux tours. Laisser reposer une nuit à 4°C.



Abaisser le feuilletage à 2.5 mm d'épaisseur.



Détailler des chaussons avec un emporte-pièce.



Humidifier les bords des chaussons avec un pinceau.



Garnir de compote de pommes et refermer délicatement du bout des doigts, en chassant l'air.



Souder les bords, laisser reposer à 4°C pendant 30 minutes, puis retourner les chaussons du côté plat.

RAYAGE & CUISSON



Dorer deux fois en évitant de faire couler la dorure sur les feuilletés. Laisser reposer 20 minutes à 4°C entre les deux dorures.



Rayer les chaussons selon vos préférences, en n'oubliant pas de les piquer avant cuisson.



Préchauffer le four ventilé à 170°C et enfourner pendant 35 mn.

Astuce du Chef

Avec les chutes de pâte feuilletée, vous pouvez également réaliser des millefeuilles !

