CORMAN

SINCE 1935

RECETTES DE BASE
PÂTE FEUILLETÉE

Succès garanti pour le Chef

SOMMAIRE

3
Edito

4
La Maison de l'Excellence Savencia®

5 - 13
Conseils de Chef

14 - 25
Recettes

26 - 27
Faire le bon choix de beurre

EDITO

L'objectif de ce livret est de vous offrir un outil technique de base complet sur les différentes pâtes à croissant et pâtes feuilletées. Nous vous apportons des conseils sur les meilleures options de beurre et de farine, ainsi que sur le tourage à utiliser, pour vous aider à réussir chaque jour.

Votre réussite est ce qui compte le plus pour nous.

Parce que choisir Corman, c'est opter pour le plaisir du beurre sans contrainte ni difficulté, pour une performance stable et une qualité optimale tout au long de l'année, ce qui vous laisse plus de temps pour stimuler votre créativité.

Avec Corman, vous faites le choix du succès garanti.

La Maison de l'Excellence®

SAVENCIA FROMAGE & DAIRY

La Maison de l'Excellence Savencia® transmet son expertise et ses valeurs d'écoute et de partage à travers le monde.

Située à Viroflay, aux portes de Paris, La Maison de l'Excellence Savencia® est un lieu de partage et de transmission dédié aux professionnels français et internationaux de la restauration et de la boulangerie-pâtisserie, mais aussi un lieu de réflexion sur la cuisine et la pâtisserie de demain.

Nicolas Boussin, Chef Pâtissier MOF 2000 et Sébastien Faré, Chef cuisinier étoilé, accueillent, tout au long de l'année à La Maison de l'Excellence Savencia®, des Chefs, des Boulangers et des Pâtissiers pour des formations individuelles et collectives. Une équipe de 10 Chefs sur le terrain accompagnent les professionnels dans le monde.

La mission des chefs

INSPIRER

au travers des collections de recettes de La Maison de l'Excellence Savencia®

ACCOMPAGNER

les professionnels avec conseils pratiques et techniques

RÉFLÉCHIR

aux innovations de demain en collaboration avec les professionnels

TRANSMETTRE

leur savoir-faire et leur expertise produit

CONSEILS DE CHEF

L'IMPORTANCE DU TYPE DE FARINE

FARINE POUR PÂTE A CROISSANT

Teneur en protéines

Pour la pâte à croissant, nous vous conseillons d'utiliser une farine suffisamment forte, c'est-à-dire avec **une teneur en protéines supérieure à 13 %**.

Si vous utilisez une farine qui n'est pas suffisamment forte, le volume, la structure et la saveur du produit fini en seront impactés.

Une farine forte donne en effet une structure plus solide et davantage de stabilité au croissant durant la pousse et la cuisson. La forte teneur en protéines, ainsi que la température de la pâte, permettent de produire beaucoup de gluten, ce qui apportera plus de goût au produit fini et une meilleure préservation des gaz formés par la levure. Sans oublier l'impact positif sur la durée de conservation du produit. Si la pâte est gardée plusieurs jours au congélateur, le résultat sera nettement meilleur puisque davantage de force subsistera dans les produits.

Pourquoi le pétrissage est-il si important ?

Le pétrissage forme la structure du gluten dans la pâte. Elle a besoin de cette structure pour retenir les gaz pendant la fermentation finale. Une pâte bien pétrie développe un gluten suffisamment fort pour s'étirer. Le gluten extensible est idéal pour retenir le gaz. Le test de la membrane est utilisé pour évaluer si la structure du gluten s'est développée. La température de la pâte ne doit pas dépasser 24-25°C. Sachez que pendant le processus de laminage, la structure de la pâte sera renforcée.

Degré de mouture

Indépendamment de la teneur en protéines, une **mouture T55** suffit. Néanmoins, la mouture T45 ne produit pas de grande différence au niveau du résultat final.

CONSEIL

Pour les viennoiseries autres que les croissants, vous pouvez utiliser une farine avec une teneur en protéines de 12,5%

FARINE POUR PÂTE FEUILLETÉE

Farine non traitée et sans additif

Si pour les croissants, une farine très forte est recommandée, ici c'est l'inverse. Sélectionnez une **farine très faible**, de préférence une **farine non traitée**, appelée aussi farine traditionnelle. Ce qui importe surtout, c'est qu'elle ne comporte **pas d'additif ajouté**. Car ceux-ci renforceraient la farine et provoqueraient la rétractation de la pâte au moment de la travailler.

Une **farine faible produit moins de gluten, et donc moins de structure et moins de travail de la pâte**. Veillez à ce que **la teneur en protéines soit faible** aussi (**10 %**) car celles-ci influencent la structure et la force de la pâte.

Degré de mouture

Pour la pâte feuilletée, une **mouture T55** suffit, mais l'utilisation d'une farine T65 est également possible.

TOURAGE ET PLIAGE DE LA PÂTE

Plusieurs méthodes de tourage existent, et chaque boulanger a sa méthode préférée.

Corman vous propose ses astuces.

POURQUOI LE TOURAGE EST-IL IMPORTANT ?

Le tourage détermine la structure du résultat final. La différence entre le tourage 2 x 4 et 3 x 3 réside donc dans la structure et le nombre d'alvéoles du produit fini. Un tourage 2 x 4 donne lieu à une structure plus grande et donc à des alvéoles plus grandes. Si vous donnez davantage de tours, comme dans le cas du tourage 3 x 3, vous obtenez une structure plus petite.

Souvent, les croissants sont tourés en **2 x 4** car ils auront une **plus grande structure intérieure**, et donc ils seront plus volumineux.

D'autres viennoiseries, comme par exemple le pain au chocolat, sont tourées en **3 x 3**. Si votre recette comprend une farce ou une garniture, nous vous recommandons de travailler **avec** une **structure un peu plus fine**, s'adaptant plus étroitement autour de la farce.

CONSEILS

La différence au niveau du tourage se note dans la structure, mais aussi dans l'expérience gustative du croissant. Adaptez le nombre de tours en fonction des goûts de votre clientèle. Il faut tester et comparer !

N'utilisez pas de farine lors du tourage, mais seulement en petite quantité au moment de l'abaisse. L'utilisation de la farine entre les tours risquerait d'endommager la structure.

NOMBRE DE TOURS PAR PRODUIT

Le nombre de tours dépend du type de pâte et du produit fini à réaliser.
Ci-dessous, le résultat final des différents tourages.

"Faux" tour
3 en 1 x 5

- Seulement 10 couches de beurre
- Ancienne version revisitée

3 x 3

- 27 couches de beurre
- Pour toutes les autres sortes de viennoiseries avec fourrage ou garniture

1 x 3 en 1 x 4

- 12 couches de beurre
- Croissants

2 x 4

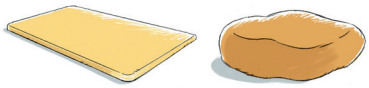
- 16 couches de beurre
- Croissants, viennoiseries au beurre

CONSEIL

Il n'est pas recommandé de faire plus de 3 x 3 tours pour des croissants. Un exemple : 2 x 3 et 1 x 4 tours = 36 couches de beurre = convient uniquement aux viennoiseries à la crème à cause des très petites alvéoles.

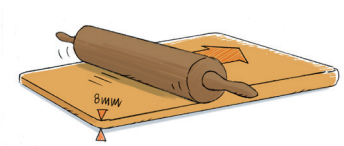
ENCHASSER LE BEURRE

1.



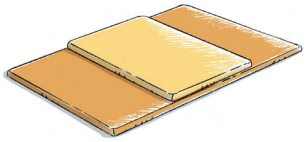
BEURRE DE TOURAGE ET PÂTON

2.



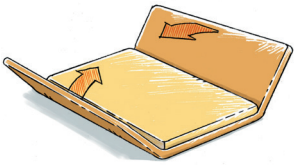
DÉROULER LE PÂTON DE 1,5 KG À 30 X 40 CM ; DE 3 KG À 40 X 60 CM ; DE 6 KG À 60 X 80 CM 8 MM D'ÉPAISSEUR)

3.



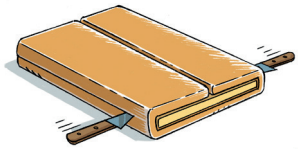
APPLIQUER LE BEURRE DE TOURAGE SUR LE PÂTON

4.



FERMER LA PÂTE

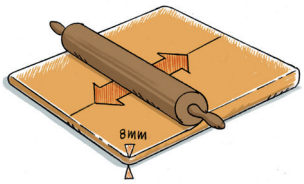
5.



DÉCOUPER LA PÂTE

6.

7.



NOTE

ABAISSER LA PÂTE EN PLUSIEURS ÉTAPES

DÉROULER DANS LE SENS INVERSE DE LA COUPURE. CHOISISSEZ LA MÉTHODE DE TOURAGE APPROPRIÉE SELON L'APPLICATION

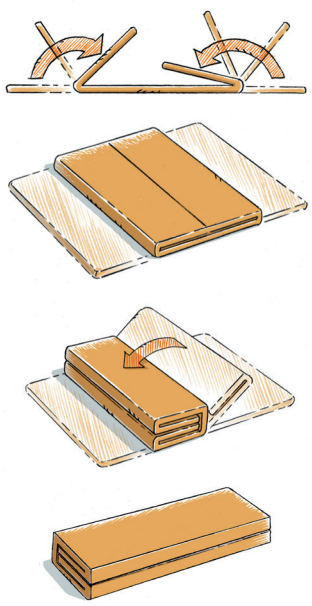
DONNEZ UN QUART DE TOUR À LA PÂTE ENTRE CHAQUE TOUR

CONSEIL

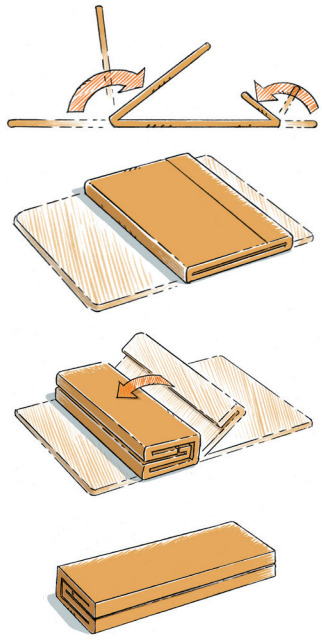
Tranchez le côté le plus épais après chaque pli, et pas seulement au début. Le fait de trancher les côtés permet à la pâte de s'ouvrir et d'obtenir la même quantité de couches à l'extérieur.

MÉTHODES DE TOURAGE

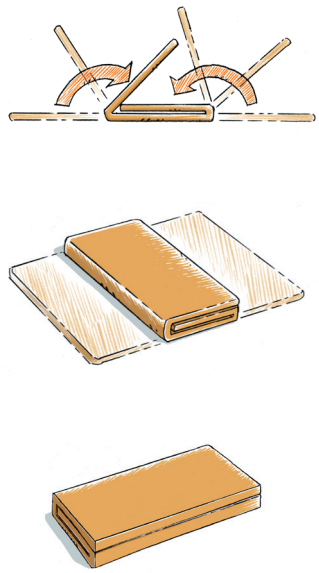
2 X 4
MÉTHODE TRADITIONNELLE.
PARFAITE POUR LES CROISSANTS.



MÉTHODE 2 X 4 - 3/4
CONSEILLÉ DE PLIER LA PÂTE.
PARFAIT POUR LES CROISSANTS.
MÉTHODE DE LAMINAGE PLUS FACILE.



3 X 3
PARFAIT POUR LES PÂTISSERIES ET CROISSANTS AVEC UNE TEXTURE SERRÉE.



AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS DES DIFFÉRENTES MÉTHODES DE TOURAGE

PROBLÉMATIQUE DES CROISSANTS TOURÉS EN 3X3 (NOTAMMENT EN ÉTÉ)

En pratiquant le tourage 3 x 3, vous exercez davantage de pression sur la pâte, étant donné que les couches sont plus minces. Dans le cas des croissants, la **couche supérieure peut s'endommager plus facilement**. En effet, la **chaleur de vos mains** fait fondre la couche de beurre et abîme la couche supérieure des croissants, ce qui sera visible sur le résultat final.

Lors du dernier tour en 3, le pâton devient moins résistant et peut se déchirer facilement lors de la manipulation. **C'est pour cela que nous recommandons de faire le dernier tour séparément et de laisser la pâte bien reposer entre le 2e et le 3e tour.**

Lorsque la température est élevée dans l'atelier, comme en été, la moindre manipulation de la pâte vous fera passer à travers les couches. Vous obtiendrez alors une pâte très fragile, qui pourra subir rapidement des dommages structurels.

ANCIENNE VERSION REVISITÉE (AUSSI APPELÉE VERSION ESPAGNOLE)

L'ancienne méthode de tourage consistait en un faux pli simple et un double pli étendu. Cette méthode de tourage fait son retour avec une version quelque peu revisitée.

Deux tours sont effectués, avec une méthode de pliage différente : **le "faux" tour en 3 et un 2e tour en 5**. En association avec une pâte à base de levain, ce type de tourage semble moins contraignant. Vous devez ensuite enrouler le pâton de façon à obtenir un croissant plus long et plus fin.

Une fois le pâton refroidi à 3°C, il convient de placer la plaque de beurre sur 2/3 de la surface, replier 1/3 vers l'intérieur puis plier la dernière partie sur le reste (le « faux » tour en 3). Abaisser immédiatement le pâton, car le beurre se solidifie sur la surface froide. Pour le 2e tour en 5, le pliage s'effectue d'abord à 2/5. Ensuite, replier le côté le plus long de la pâte sur les 2/5 pliés. De cette façon, vous obtenez un morceau en 2 et un morceau en 3. Replier enfin le morceau en 2 sur celui en 3.

CAPACITÉ DU LAMINOIR

Toujours adapter le poids du pâton en fonction du laminoir.

Les modèles plus anciens peuvent traiter une hauteur maximale de 3,2 cm à 3,5 cm. Les modèles plus récents vont jusqu'à 4,2 cm et même 4,5 cm de hauteur. Les largeurs varient quant à elles de 50 à 60 cm.

Pour les modèles plus anciens, acceptant moins de hauteur et/ou de largeur, nous recommandons d'utiliser des pâtons de maximum 3 à 3,5 kg. Prenez alors 1 kg de beurre de tourage et commencez avec un pâton qui, une fois replié, atteint rapidement 3 cm de hauteur.

Si votre laminoir est plus haut et large, vous pouvez utiliser des pâtons plus lourds : 6 à 7 kg avec 2 kg de beurre de tourage.

RECETTES

PÂTE À CROISSANT

TOURAGE 2X4

1 | RÉALISATION DE LA PÂTE

(Ingrédients pour 3,15 kg de pâte)

1,770 kg de farine forte

36 g de sel

850 g d'eau / de lait

100 g de sucre

40 g de sucre inverti

90 g de levure (+ 90 g de poudre de lait si vous utilisez de l'eau)

140 g de Beurre Noisette 98% M.G. Corman ou de Beurre de Laiterie 82% M.G. Corman pour un goût plus neutre

26 g d'améliorant

CONSEILS

- Force minimum de la farine : 12,5 % (le mieux est 13 à 15 % de protéines). Une farine plus forte donne un plus grand volume au produit fini, et permet à celui-ci de ne pas retomber après cuisson.
- En cas de conservation au congélateur, utiliser une levure destinée à cet effet.
- Utiliser la moitié du pourcentage recommandé de l'améliorant. Utiliser quelque chose pour protéger contre le givrage et pour renforcer la structure ou améliorer le croustillant.

Confectionner une pâte avec tous les ingrédients. Verser le liquide dans la levure et mélanger jusqu'à ce que celle-ci soit délayée. N'ajouter le sel que lorsque tous les ingrédients sont mélangés. Mélanger les ingrédients à faible vitesse, pendant environ 5 minutes. Ajouter le beurre noisette ou le beurre de laiterie et pétrir la pâte en 2ème vitesse jusqu'à obtention d'une masse homogène. Faire en sorte que la pâte ne soit pas trop molle. Pétrir 7 à 8 minutes. Après le pétrissage, la température de la pâte doit être à 24 °C. Si ce n'est pas le cas, continuer de pétrir jusqu'à atteindre cette température. Après le pétrissage, recouvrir la pâte d'un film plastique et la laisser reposer 10 minutes.

2 | ABAISSE ET REPOS DE LA PÂTE

Abaisser la pâte en un rectangle de 40 cm x 60 cm et la laisser reposer au moins 30 minutes au congélateur à -18 °C. Toujours couvrir avec du film plastique.

CONSEIL

Losque vous travaillez plusieurs pâtons, il est préférable de les préparer la veille. Après les avoir laissé reposer au congélateur, les conserver toute la nuit à 2°C.

3 | TEMPÉRER ET ABAISSER LE BEURRE

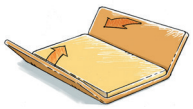
1 kg de Beurre de tourage Corman

3,15 kg de pâte à croissant

Sortir la plaque de beurre du réfrigérateur en fonction du type de de beurre, entre 15 minutes pour le beurre de laiterie et 30 minutes pour la gamme extra. avant de la pré-laminer sur une épaisseur de 8 mm. La température idéale de travail est entre 17°C et 19°C.

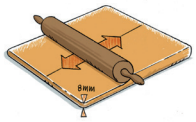
Après avoir été pré-laminé à 8 mm, le beurre est suffisamment élastique pour être incorporé directement dans la pâte.

4 | MÉTHODE DE TOURAGE



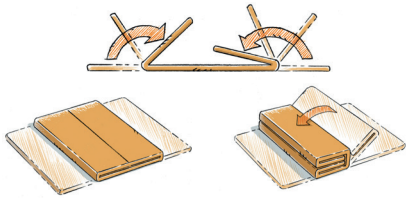
1. Commencer le tourage de la pâte en appliquant le beurre tempéré sur la moitié de la pâte. Replier celle-ci afin que le beurre en soit totalement recouvert.

2. Faire une incision sur les deux côtés de fermeture de la pâte. De cette manière, on peut détendre les tensions sur la pâte et le beurre se répartira mieux lors des tours.



3. Abaisser la pâte en différentes étapes. Faire en sorte que la pâte reste le plus rectangulaire possible.

Abaisser la pâte à environ 8 mm d'épaisseur.



4. Replier la pâte en 4 (premier tour). Retourner la pâte, après l'avoir repliée, dans l'autre sens.

L'abaisser par étape et la replier en 4, la marquer en y pratiquant 2 petits puits (deuxième tour).

Laisser reposer la pâte, recouverte de film plastique, pendant 30 minutes.

CONSEIL

Le beurre Corman vous permet de réaliser le tourage en un seul mouvement, mais lorsque la température dans l'espace de travail est plus élevée, nous vous recommandons de faire reposer la pâte au froid si c'est nécessaire.

5 | DÉCOUPER LA PÂTE À CROISSANT

Le plus beau feuilletage s'obtient en déroulant la pâte très froide à l'épaisseur souhaitée. Ensuite, découper les croissants avec un couteau très affûté. Vous êtes également libre de faire une découpe sur-mesure. Dans ce cas, nous vous conseillons de faire 21 x 8 cm (3 mm d'épaisseur) pour des croissants classiques. Pour réaliser des petits croissants, nous vous conseillons de faire 12 x 8 cm (2,5 mm d'épaisseur).

6 | POUSSE

Faire pousser les croissants entre 95 et 100 minutes en chambre de pousse entre 26°C et 31°C en fonction du type de beurre utilisé pour le tourage. Consultez votre fiche technique pour connaître la bonne température.

Le temps de pousse dépend du pourcentage de levure et de la température de la chambre de pousse.

CONSEILS

Attention à la température de pousse :

- Si elle est trop élevée, le beurre risque de commencer à fondre, les couches de pâte se collent entre elles et le croissant ne feuillette pas bien.
- Si elle est trop basse, le beurre risque de craqueler et le croissant sera irrégulier.
- L'humidité ne doit pas être trop importante afin de ne pas diluer le beurre et d'éviter la formation de bulles en cours de cuisson. Si tel est le cas, laissez les croissants sécher avant de les cuire.

7 | CUISSON

Cuire 15 à 17 minutes au four ventilé ou 18 à 20 minutes au four à sole. Régler la température du four afin d'atteindre ces temps de cuisson.

CROISSANTS SUR POOLISH

TOURAGE 1X4 AND 1X3

1 | RÉALISATION DE LA POOLISH

(Ingrédients pour 3,72 kg de pâte)

480 g d'eau

40 g de levure

480 g de farine T55

Mélanger l'eau avec la levure et ajouter la farine jusqu'à obtention d'un mélange lisse.

Recouvrir de film plastique et laisser lever pendant environ 1 heure à température ambiante. Le volume du mélange doit doubler.

2 | RÉALISATION DE LA PÂTE

(Ingrédients pour 3,72 kg de pâte)

1,520 g de farine (14%)

40 g de sel

240 g de sucre

40 g de sucre inverti

40 g de levure

400 g de Beurre de Laiterie 82 % M.G. Corman

480 g de lait

Ajouter tous les autres ingrédients et mélanger à basse vitesse (en première vitesse). La pâte doit être ferme, mais souple.

Ensuite, pétrir en 2ème vitesse pendant environ 6 minutes.

Après le pétrissage, la température de la pâte doit être à 24 °C. Si ce n'est pas la cas, continuer de pétrir jusqu'à atteindre cette température.

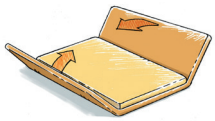
3 | ABAISSE ET REPOS DE LA PÂTE

Abaisser la pâte en un rectangle de 40 cm x 60 cm et recouvrir d'un film plastique. Laisser reposer jusqu'au lendemain à - 2°C maximum, pour éviter que la pâte commence à lever.

4 | MÉTHODE DE TOURAGE

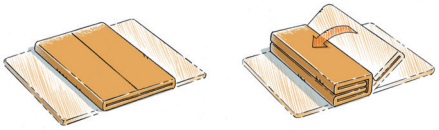
1 kg de Beurre de tourage Corman

3,72 kg de pâte à croissant sur poolish

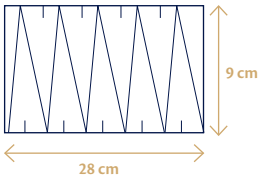


1. Commencer le tourage de la pâte en appliquant le beurre tempéré sur la moitié de la pâte. Replier celle-ci afin que le beurre en soit totalement recouvert.

2. Donner un tour double.



3. Ensuite, donner un tour simple, puis laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.



4. Dérouler la pâte à 3 mm d'épaisseur et la découper en triangles. Nous recommandons les dimensions 9 cm x 28 cm (3,2 mm d'épaisseur).

Enlever la farine de la face supérieure de la pâte afin de pouvoir rouler les croissants plus joliment. Ce faisant, essayer d'éviter de toucher les côtés de la pâte. De cette façon, le feuilletage sera plus beau après la cuisson.

5 | POUSSE

Faire pousser les croissants environ 2 heures en chambre de pousse entre 26°C et 31°C en fonction du type de beurre utilisé pour le tourage. Consultez votre fiche technique pour connaître la bonne température.

6 | CUISSON

Cuire 15 à 17 minutes au four ventilé ou 18 à 20 minutes au four à sole.

Régler la température du four pour atteindre ces temps de cuisson.

CONSEILS

- Faire cuire avec un grand coup de vapeur au début de la cuisson.
- Afin de donner un glaçage final, recouvrir les croissant de dorure à l'œuf avant la cuisson.
- Il est aussi possible d'appliquerdu sirop de sucre après la cuisson. Mettre ensuite les croissants encore 2 minutes au four pour les sécher afin d'obtenir des croissants plus croquants, qui collent beaucoup moins.

NOTES

PÂTE FEUILLETÉE CLASSIQUE

TOURAGE 4X3 ET 1X4

Nous vous conseillons ce type de tourage pour les utilisations classiques, mille-feuille et autres adaptations.

Pour la galette des rois, nous conseillons 6 x 3.

1 | RÉALISATION DE LA PÂTE

(Ingrédients pour 3,4 kg de pâte)

2 kg de farine traditionnelle (teneur en protéines de moins de 10%)

30 g de sel

760 g d'eau à 3 °C

600 g de Beurre de Laiterie 82 % M.G. Corman

Pour une conservation plus longue au congélateur : 20 g de vinaigre en guise d'antioxydant

Mélanger les morceaux de beurre à température ambiante, avec le sel et la farine à l'aide du batteur à crochet.

Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte uniforme sans grumeaux. Ajouter l'eau et mélanger brièvement (ne pas pétrir).

CONSEILS

- Un trait de vinaigre prévient les taches noires dans la pâte feuilletée. Il empêche l'oxydation de la pâte et la garde blanche plus longtemps en cas de longue conservation au réfrigérateur ou au congélateur.
- Si vous le souhaitez, le volume du beurre de tourage 82 % M.G. peut être augmenté à 1,250 kg.

2 | ABAISSE ET REPOS DE LA PÂTE

Abaisser la pâte en un rectangle de 40 cm x 60 cm et recouvrir d'un film plastique. Laisser reposer jusqu'au lendemain à - 2°C, pour éviter que la pâte commence à lever.

3 | TEMPÉRERE ET ABAISSER LE BEURRE

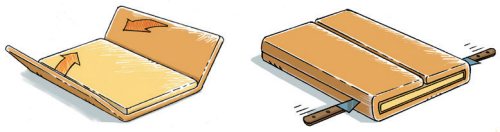
1 kg de Beurre de tourage Corman

3,4 kg de pâte feuilletée classique

Sortir la plaque de beurre du réfrigérateur 1 heure à l'avance en été et 1 heure et demi en hiver. Abaisser le beurre à une épaisseur de 8 mm. La température de travail idéale est de 17 °C à 19 °C.

Après avoir abaissé le beurre à 8 mm d'épaisseur, le beurre est suffisamment élastique pour être incorporé immédiatement dans la pâte.

4 | TOURAGE

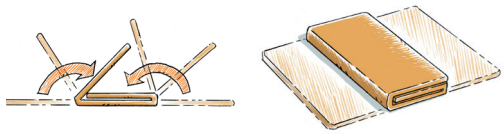


JOUR 1. Commencer le tourage de la pâte en appliquant le beurre tempéré sur la moitié de la pâte. Replier celle-ci afin que le beurre en soit totalement recouvert.

Faire une incision sur les deux côtés de fermeture de la pâte. De cette manière on peut détendre les tensions sur la pâte et le beurre se répartira mieux lors des tours.

Donner 4 tours simples et un tour double avec 1 heure de repos après chaque tour (le nombre de tours est à adapter selon le feuilletage souhaité).

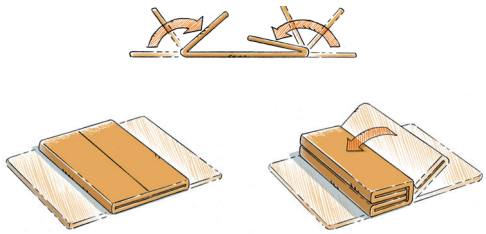
Donner le dernier tour le lendemain.



JOUR 2. Donner 2 x (2 x 3) tours et laisser reposer au moins 1 heure entre chaque tour. Tourner la pâte d'un quart entre chaque tour. Garder la pâte, recouverte d'un film plastique, au réfrigérateur pendant la nuit.

CONSEIL

Couper le côté le plus épais après chaque pli. Couper les côtés permet à la pâte de s'ouvrirpour obtenir la même quantité de couches sur le côté extérieur de la pâte. Si vous ne tranchez pas le côté le plus épais vous aplatirez les plis et vous n'obtiendrez à l'extérieur que 2 couches de beurre. Plus vous allez vers l'intérieur, plus il y a de couches. En coupant les côtés, vous pouvez éviter cela et obtenir un bien meilleur résultat. Pendant le tourage nous conseillons de couper les parties sans ou avec moins de beurre. Incorporez-les à la pâte en les ajoutant entre les couches. Résultat final : un meilleur rapport beurre/pâte.



JOUR 3. Donner le dernier tour (1 x 4), puis laisser reposer.

Après le dernier tour, dérouler la pâte à 60 cm de largeur et l'abaisser à 3,5 mm d'épaisseur.

Saupoudrer la pâte d'un peu de farine et la replier doucement afin de lui donner la taille d'une plaque de cuisson.

Recouvrir et laisser reposer et refroidir pendant 15-30 minutes. Après avoir laissé reposer, ré-ouvrir et abaisser la pâte à l'épaisseur finale.

En utilisant une étape intermédiaire, la pâte rétrécira moins et se travaillera mieux.

Il est important de ne pas avoir une trop grosse épaisseur finale car la pâte feuilletée se développera en hauteur, même si préalablement piquée au rouleau.

CONSEILS

- Attention aux périodes de repos entre les tours pour obtenir une bonne pâte feuilletée.
- Plus la pâte repose, meilleur est le résultat. Le repos entre les tours permet au gluten de se détendre et à la pâte d'être plus aérienne et volumineuse. Un repos insuffisant peut avoir pour conséquence que la pâte se rétracte ou se déforme. Le repos a également un impact sur le goût du produit final.
- Dans cette recette, le beurre extra-concentré apportera un goût plus riche, un mélange entre la pâte feuilletée classique et la pâte feuilletée inversée.

NOTES

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

TOURAGE 4X3 ET 1X4

1 | RÉALISATION DE LA PÂTE

(Ingrédients pour 3,4 kg de pâte)

2 kg de farine traditionnelle (teneur en protéines de moins de 10%)

30 g de sel

760 g d'eau à 3 °C

600 g de Beurre de Laiterie 82% M.G. Corman ou partiellement remplacé avec le Beurre Noisette 98% M.G. Corman pour un goût plus intense

Pour une conservation plus longue au congélateur : 20 g de vinaigre en guise d'antioxydant

Couper le beurre en dés et laisser ramollir. Sabler le beurre, le sel et la farine à l'aide du batteur au crochet. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte uniforme sans grumeaux. Ajouter l'eau et mélanger brièvement (ne pas pétrir).

2 | ABAISSE ET REPOS DE LA PÂTE

Abaisser la pâte en un carré de 40 cm x 40 cm.

Recouvrir avec un film plastique et laisser reposer au minimum 2 heures au réfrigérateur.

3 | INCORPORATION DU BEURRE

2 x 1 kg de Beurre de tourage Corman Express

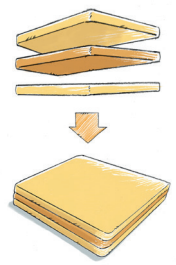
3,4 kg de pâte feuilletée inversée

Retirer deux plaques de Beurre Corman Express du réfrigérateur et les dérouler en carré de 40 cm x 40 cm et à 6 mm d'épaisseur.

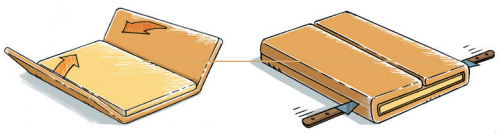
Placer le pâton sur une plaque de Beurre Corman Express et déposer une autre plaque de Beurre Corman Express par-dessus. La pâte se trouve donc au milieu et le beurre à l'extérieur.

Laisser reposer 10 minutes au réfrigérateur. Après le repos, vous pouvez directement commencer à tourer.

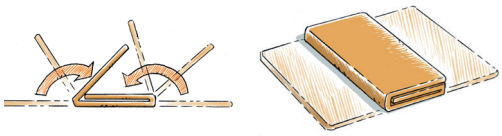
3 | INCORPORATION DU BEURRE (SCHÉMA)



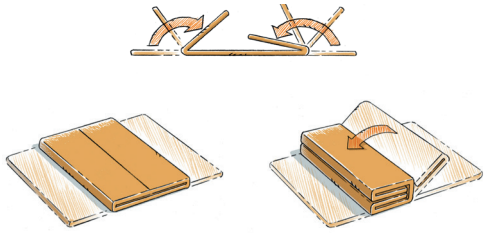
4 | TOURAGE



JOUR 1. Donner 4 tours simples et un tour double avec 1 heure de repos après chaque tour (le nombre de tours est à adapter selon le feuilletage souhaité). Donner le dernier tour le lendemain. Pour les galettes des rois nous recommandons 6 x 3 tours.



JOUR 2. Donner 2 x (2 x 3) tours et laisser reposer au moins 1 heure entre chaque tour. Tourner la pâte d'un quart entre chaque tour. Garder la pâte, recouverte d'un film plastique, au réfrigérateur pendant la nuit.



JOUR 3. Donner le dernier tour (1 x 4), puis laisser reposer.

Après le dernier tour, dérouler la pâte à 60 cm de largeur et l'abaisser à 3,5 mm d'épaisseur.

Saupoudrer la pâte d'un peu de farine et la replier doucement afin de lui donner la taille d'une plaque de cuisson.

Recouvrir et laisser reposer et refroidir pendant 15 à 30 minutes.

Après avoir laissé reposer, ré-ouvrir et abaisser la pâte à l'épaisseur finale.

En utilisant une étape intermédiaire, la pâte rétrécira moins et se travaillera mieux.

Il est important de ne pas avoir une trop grosse épaisseur finale car la pâte feuilletée se développera en hauteur, même si préalablement piquée au rouleau.

CONSEILS

- Lors des deux premiers tours, saupoudrer d'un peu de farine. À partir du troisième tour, la pâte collera moins et se travaillera comme une pâte feuilletée ordinaire.
- La pâte feuilletée inversée donne davantage de goût et de volume. Tenez-en compte lorsque vous travaillez vos pâtons.

NOTES

PÂTE À BRIOCHE FEUILLETÉE

TOURAGE 3X3

1 | RÉALISATION DE LA PÂTE

(Ingrédients pour 3.1 kg de pâte)

1,770 kg de farine forte

40 g de sel

700 g d'eau

150 g d'œufs

150 g de sucre

90 g de levure

90 g de lait en poudre

100 g de de Beurre noisette 98 % M.G. Corman

26 g d'améliorant

CONSEILS

- Utilisez la moitié du % recommandé de l'améliorant. Utilisez quelque chose pour protéger contre le givrage et pour renforcer la structure ou améliorer le croustillant.
- Force minimum de la farine : 12,5 % (le mieux est 13 à 15 % de protéines). Une farine plus forte donne un plus grand volume au produit fini, et permet à celui-ci de ne pas retomber après-cuisson.
- En cas de conservation au congélateur, utiliser une levure destinée à cet effet.

Confectionner une pâte avec les ingrédients. Verser le liquide dans la levure et mélanger jusqu'à ce que celle-ci soit délayée. N'ajouter le sel que lorsque tous les ingrédients sont mélangés. Ajouter le beurre noisette à la fin. Mélanger les ingrédients à faible vitesse, pendant environ 5 minutes. Ensuite pétrir la pâte en 2ème vitesse jusqu'à obtention d'une masse homogène. Faire en sorte que la pâte ne soit pas trop molle. Pétrir 7 à 8 minutes. Après le pétrissage, la température doit être à 24 °C. Si ce n'est pas la cas, continuer de pétrir jusqu'à atteindre cette température. Après pétrissage, laisser reposer 10 minutes la pâte recouverte d'un film plastique.

2 | ABAISSE ET REPOS DE LA PÂTE

Abaisser la pâte en un rectangle de 40 cm x 60 cm et la laisser reposer au moins 30 minutes au congélateur à -18 °C. Toujours couvrir avec du film plastique.

CONSEIL

Losque vous travaillez plusieurs pâtons, mieux vaut les préparer la veille. Après les avoir laissés reposer au congélateur, les conserver toute la nuit à 2°C.

3 | TEMPÉRER ET ABAISSER LE BEURRE

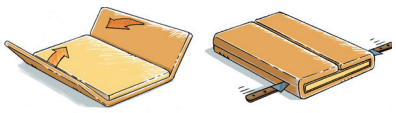
1 kg de Beurre de tourage Corman

3,1 kg de pâte à brioche feuilletée

Sortir les plaques du réfrigérateur 1 heure à l'avance en été et 1 heure et demi en hiver. Abaisser le beurre à une épaisseur de 8 mm. La température de travail idéale est entre 17 °C et 19 °C.

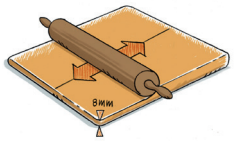
Après l'avoir abaissé, le beurre est suffisamment élastique pour être incorporé immédiatement dans la pâte.

4 | TOURAGE

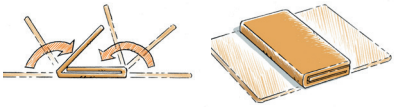


1. Commencer le tourage de la pâte en appliquant le beurre tempéré sur la moitié de la pâte. Replier celle-ci afin que le beurre en soit totalement recouvert.

Faire une incision sur les deux côtés de fermeture de la pâte. De cette manière on peut détendre les tensions sur la pâte et le beurre se répartira mieux lors des tours.



2. Abaisser la pâte en différentes étapes. Faire en sorte que la pâte reste le plus rectangulaire possible. Abaisser la pâte à environ 8 mm d'épaisseur.



3. Replier la pâte en 3 (premier tour).

Retourner la pâte, après l'avoir repliée, dans l'autre sens.

Abaisser-la par étapes et la replier en 3, la marquer en y pratiquant 2 petits puits (deuxième tour). Laisser reposer la pâte, recouverte de film plastique, pendant 30 minutes.

Une fois la pâte reposée, procéder au dernier tour en 3.

CONSEILS

- Une fois repliés, les pâtons peuvent être conservés, recouverts, au réfrigérateur, jusqu'à ce qu'ils soient tous tourés, où vous pouvez les travailler dès qu'ils ont suffisamment reposé au réfrigérateur.
- Le Beurre Corman vous permet de réaliser le tourage en un seul mouvement, mais lorsque la température dans l'espace de travail est plus élevée, nous vous recommandons de conserver la pâte froide.

5 | DÉCOUPE DE LA PÂTE À BRIOCHE

Le plus beau feuilletage s'obtient en déroulant une pâte très froide et en découpant ensuite les croissants ou les autres pâtisseries avec un couteau très affûté. Mieux vaut utiliser un cutter qu'un couteau émoussé.

NOTES

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

FAIRE LE BON CHOIX DE BEURRE

En fonction de vos attentes,
Corman vous oriente vers le beurre le plus adapté.

DU RENDEMENT

BEURRE EXTRA

pour des viennoiseries dorées

BEURRE EXTRA AVEC CAROTÈNE

Spécial Ambiance Chaude

BEURRE EXTRA AMBIANCE CHAUDE

BEURRE EXTRA CONCENTRÉ AVEC CAROTÈNE

BEURRE EXTRA CONCENTRÉ

DU GAIN DE TEMPS

BEURRE EXPRESS

UN GOÛT BEURRIER RICHE ET UNIQUE

BEURRE NOISETTE (seau)

UN BON GOÛT DE CRÈME

BEURRE DE LAITERIE (bloc)

BEURRE DE LAITERIE (plaque)

BEURRE DE LAITERIE BIO (bloc)

BEURRE DE LAITERIE BIO (plaque)

CORMAN

SINCE 1935

Succès garanti pour le Chef

Retrouvez toutes les actualités produit et plus de recettes pour renouveler votre offre

@cormanprofessionnel #cormanprofessionnel

Photos credits: Paperplane Productions PGmbH