CORMAN

SINCE 1935

COLLECTION DE BRIOCHES

Succès garanti pour le Chef

SOMMAIRE

5
Édito

6
L'histoire de la brioche

7
Les secrets d'une pâte à brioche réussie

9
Choisir son beurre avec Corman

10
Recettes

Brioche
Collection

ÉDITO

Depuis 1935, Corman révolutionne l'univers du beurre pour simplifier la vie des artisans en proposant des produits adaptés aux besoins des Chefs.

Vous souhaitez vous distinguer de la concurrence ? Corman a la solution. Nous vous proposons une sélection de recettes de brioches du monde entier, conçues pour apporter créativité et attractivité à votre vitrine.

Le principe ? S'inspirer des recettes et des cultures d'autres pays pour offrir une expérience différente à vos clients et les faire voyager. Éveillez votre créativité avec ces délicieuses recettes de brioches, sucrées et salées, idéales pour toutes les occasions.

Avec ces recettes, Corman vous apporte des solutions pour :

- **Vous différencier :** des recettes qui allient simplicité, créativité et goût.
- **Booster vos ventes :** répondez à tous les besoins de vos clients avec le best-seller qu'est la brioche.
- **Surprendre vos clients :** proposez des brioches aux saveurs et aux formes inattendues, pour une expérience gustative unique.

Choisir Corman, c'est opter pour un beurre innovant, sans contraintes ni difficultés, garantissant une performance stable et une qualité optimale tout au long de l'année. Vous pouvez ainsi consacrer plus de temps à stimuler votre créativité.

Avec Corman,
vous faites le choix du succès garanti.

LA BRIOCHE

Bienvenue dans l'univers tendre de la brioche ! Dans ce livret de recettes, vous découvrirez l'art de la fabrication de cette pâtisserie aérée à travers différentes recettes du monde.

QU'EST-CE QUE LA BRIOCHE EXACTEMENT ?

La brioche est une pâtisserie à base de pâte levée, dont l'origine remonte au Moyen Âge en France. À cette époque, les boulangers ont commencé à enrichir leur pain avec du sucre, des œufs, parfois du lait et surtout beaucoup de beurre. Ce mélange a donné naissance à des pains plus doux et plus riches que le pain ordinaire. Connue pour sa texture douce et moelleuse, résultant de sa teneur élevée en beurre, la brioche est une véritable tentation pour les papilles.

VOYAGE À TRAVERS LE TEMPS ET LES CULTURES

Au fil des siècles, la brioche s'est répandue dans de nombreux pays, donnant naissance à une multitude de variantes et de spécialités régionales. Certaines sont plus riches, plus moelleuses, denses, beurrées ou légères. Même dans les recettes classiques, les proportions de beurre et des autres ingrédients de base peuvent varier selon les pâtissiers et boulangers.

LAISSEZ-VOUS EMPORTER PAR LA DOUCEUR DE LA BRIOCHE

Préparez-vous à faire vivre une douce expérience gustative à vos clients ! Avec nos astuces et recettes, vous aurez toutes les clés en main pour réaliser des brioches parfaites, que ce soit pour un petit déjeuner, un brunch ou une occasion spéciale. Explorez les saveurs et les textures uniques que chaque recette a à offrir et faites voyager vos clients aux quatre coins du monde.

Les secrets d'une pâte à brioche réussie

Réussir une pâte à brioche nécessite une attention particulière, tant pour les ingrédients utilisés que pour la méthode de travail. Voici nos conseils qui vous aideront à réussir votre pâte à brioche :

1 CHOIX DES INGRÉDIENTS

Le choix des ingrédients est la première étape pour garantir la qualité de votre pâte à brioche. Optez pour une bonne farine, des œufs frais et un beurre de haute qualité, avec une teneur en matière grasse d'au moins 82%. Ce pourcentage élevé de matière grasse assure une texture riche et une saveur authentique à votre brioche.

2 TEMPÉRATURE DU BEURRE

La température du beurre est cruciale lors du processus de pétrissage. Le beurre doit être à la température adéquate selon la recette – cela peut être à température ambiante ou celle du réfrigérateur. Cette température idéale permet une incorporation homogène du beurre dans la pâte, garantissant ainsi une structure aérée et une mie tendre.

3 INCORPORATION DU BEURRE

Lorsque vous ajoutez le beurre à la pâte, attendez qu'il soit complètement incorporé. Ainsi, le beurre se répartira uniformément dans la pâte et vous obtiendrez une texture homogène. Selon la recette, le beurre peut être ajouté progressivement, en veillant à ce que chaque morceau soit bien intégré avant d'ajouter le suivant, ou en une seule fois.

4 PÉTRISSAGE

Le pétrissage est une étape cruciale dans la préparation de la pâte à brioche. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse, élastique et commence à se détacher des parois du bol. Cela peut prendre du temps, alors soyez patient et utilisez la technique de pétrissage appropriée pour développer le réseau de gluten nécessaire à une brioche bien levée. Une fois la pâte développée, le beurre est ajouté à la fin.

5 REPOS DE LA PÂTE

Après le pétrissage, laissez reposer la pâte à température ambiante. Pour les pâtes très riches contenant 30% de beurre ou plus, il est conseillé de laisser reposer la pâte au réfrigérateur à 3 °C pendant toute la nuit. Le repos permet à la pâte de se détendre et de développer sa saveur. Couvrez-la d'un film plastique pour éviter qu'elle ne sèche et croûte en surface.

6 FAÇONNAGE ET DEUXIÈME LEVÉE

Une fois la première levée terminée, façonnez la pâte selon vos envies, que ce soit en boules, en tresses ou en d'autres formes. Assurez-vous de bien sceller les extrémités pour éviter que la brioche ne se défasse pendant la cuisson. Ensuite, laissez-la lever une deuxième fois jusqu'à ce qu'elle augmente de volume.

7 CUISSON

Ajustez la température du four selon la recette utilisée. La brioche doit être cuite à l'intérieur sans prendre trop de couleur. Surveillez attentivement le temps de cuisson et la température pour éviter qu'elle ne brûle. Si nécessaire, couvrez la brioche en cours de cuisson pour éviter une coloration excessive.

8 REFROIDISSEMENT

Laissez la brioche refroidir sur une grille après la cuisson. Cela permettra à la vapeur de s'échapper et évitera qu'elle ne devienne trop humide.

En suivant ces astuces, en particulier en accordant une attention particulière à l'utilisation du beurre adapté, vous serez en mesure de créer des brioches parfaites à chaque fois. La maîtrise de cet ingrédient essentiel ouvre la voie à une créativité sans limites, faisant de chaque brioche une œuvre d'art unique dans votre répertoire de recettes.

CORMAN

SINCE 1935

CORMAN VOUS APPORTE DES SOLUTIONS

Depuis 1935, Corman révolutionne l'univers du beurre et de la matière grasse pour simplifier la vie des artisans.

Pionnier dans notre domaine, nous avons inventé la première plaque de beurre de tourage en 1985. Depuis, nous n'avons de cesse de développer un savoir-faire beurrier unique et innovant pour vous proposer une gamme complète de solutions adaptées à vos besoins.

Chez Corman, nous mobilisons toute notre expertise technique et le savoir-faire de nos Chefs pour vous accompagner jour après jour dans vos défis quotidiens.

Avec Corman, vous faites le choix :

- D'une sélection rigoureuse de matières premières de grande qualité garantissant des produits uniques, spécialement conçus pour simplifier votre métier.
- De formations spécialisées pour répondre aux nouvelles tendances et aux nouvelles attentes des consommateurs.
- D'un accompagnement quotidien, pour être toujours plus efficaces et aller toujours plus loin dans la réussite de votre entreprise.

Succès garanti pour le Chef

CHOISIR LE BEURRE IDÉAL POUR RÉPONDRE À VOS BESOINS AVEC CORMAN

BEURRE DE LAITERIE
82% M.G.
1 x 10 kg

Fabriqué avec de la crème fraîche premium

CARLSBOURG – BEURRE D'ARDENNE
82% M.G.
1 x 10 kg

Beurre AOP, fabriqué selon la tradition

BEURRE TRADITIONNEL
82% M.G.
4 x 2,5 kg

Beurre multi-usages aux qualités exceptionnelles

BEURRE EXTRA
82% M.G.
1 x 10 kg

Extra facile à travailler tout au long de l'année

BEURRE EXTRA CONCENTRÉ
99,9% M.G.
1 x 10 kg

Goût riche et savoureux

BEURRE CLARIFIÉ LIQUIDE 99,9% M.G.
1 x 17 kg

Moelleux et goût de beurre renforcé

BEURRE NOISETTE 98% M.G.
1 x 10 kg

Goût beurrier riche et unique

CRAQUELIN

Recette pour 3 pièces

Par Rony Parijs

Avec sa texture à la fois moelleuse et croquante, cette brioche typiquement belge est un incontournable de la pâtisserie artisanale. Le beurre, un ingrédient principal dans le craquelin, lui apporte une saveur riche et fondante. Orné de sucre perlé, qui caramélise lors de la cuisson, le craquelin offre une saveur incomparable.

1 PÂTE

1000 g de farine (12,5% de protéines)
1 œuf
530 g de lait
70 g de levure
50 g de sucre
17 g de sel
150 g de **Beurre AOP Carlsbourg 82% M.G.** (1)
350 g de sucré perlé P4/5
50 g de **Beurre AOP Carlsbourg 82% M.G.** (2)

Réaliser une détrempe avec la moitié de la farine, le lait, l'œuf et la levure. Mélanger et laisser pointer pendant 30 minutes.
Ajouter le sucre, le sel et le reste de la farine et mélanger. Pétrir pendant 2 minutes, puis ajouter le beurre (1). Pétrir pendant au moins 6 minutes jusqu'à l'obtention d'un beau voile de gluten et que la température de la pâte atteigne environ 27 °C (la température peut aller jusqu'à 30 °C si le réseau glutineux est insuffisant et nécessite un pétrissage supplémentaire).
Mélanger le sucre perlé avec le beurre (2) fondu, mais froid.
Prélever 3 pâtons de 100 g chacun et bouler. Ces pâtons serviront d'« enveloppes »*. Incorporer, dans le reste de la pâte, le mélange sucre perlé et beurre. Diviser le reste de la pâte en 3 pâtons de 630 g et bouler. Laisser reposer, couvert, pendant 30 minutes.

Dérouler les petites boules de pâte en disques ronds avec un diamètre de 16 cm. Bouler les grands pâtons une deuxième fois puis placer les boules par-dessus les disques. Envelopper les boules de pâte et les placer sur une plaque de cuisson avec la fermeture vers le bas. Il est important que la pâte « enveloppe » ne soit pas trop serrée autour de la pâte au sucre perlé et que la fermeture soit bien scellée et reste fermée pendant la pousse.
Laisser pousser pendant 45 minutes.

2 DORURE AU LAIT ET AU JAUNE D'ŒUF

140 g de lait
140 g de jaunes d'œufs

Mélanger les ingrédients.

3 FINITION

Dorer et réaliser deux incisions sur le dessus sans couper complètement jusqu'au bord. Placer un peu de sucre perlé dans les incisions pour décorer.
Cuire à 175 °C pendant 25 minutes. Pour contrôler la cuisson, vérifier le dessous. Si le dessus des craquelins devient trop doré, réduire la température du four et poursuivre la cuisson.

* Pour une cuisson optimale du craquelin, l'utilisation d'enveloppes est conseillée afin de prévenir toute brûlure. En effet, en insérant la pâte contenant du sucre perlé à l'intérieur d'une pâte sans sucre, on assure une protection efficace : le sucre est ainsi confiné et ne risque pas de brûler et de caraméliser durant la cuisson.

COUGNOU À BASE DE TANGZHONG

Recette pour 5 pièces de 400 g

Par Rony Parijs

Le cougnou, également connu sous le nom de cougnole ou pain de Jésus, est une délicieuse spécialité belge traditionnellement préparée pendant la période de Noël. Originaire de Wallonie, cette brioche est appréciée pour sa texture tendre et son goût réconfortant et accompagne parfaitement un chocolat chaud. Notre recette de ce délice festif est réalisée avec une technique particulière : l'utilisation d'un tangzhong. Cette méthode japonaise très simple consiste à préparer un roux, composé de farine et de lait, qui est ensuite incorporé à la pâte. Le tangzhong, en plus d'apporter plus de moelleux à la brioche, aide également à prolonger sa durée de conservation.

1 PRÉ-PÂTE/ROUX TANGZHONG*

75 g de farine forte (13% de protéines)
255 g de lait

Mélanger le lait froid avec la farine et remuer jusqu'à obtenir une pâte lisse. Chauffer le mélange à 65 °C, puis remuer brièvement pour que la pâte reste lisse. Verser la pâte dans un bol et couvrir au contact.
Laisser refroidir complètement dans le réfrigérateur avant de l'utiliser dans une pâte.

2 PÂTE À BRIOCHE

925 g de farine forte (13% de protéines)
310 g de tangzhong
100 g d'œufs
70 g de levure
50 g de sucre
20 g de sucre inverti
255 g de lait
17 g de sel
250 g de **Beurre de Laiterie Corman 82% M.G.**

Délayer la levure dans le lait froid. Mélanger la farine avec le sel, le sucre, le sucre inverti, les œufs, la levure dissoute dans le lait et le tangzhong. Mélanger le tout en 1ère vitesse pendant 5 minutes, puis continuer à pétrir en 2ème vitesse. Incorporer le beurre froid coupé en dés et continuer de pétrir jusqu'à ce que la pâte devienne souple, atteigne une température de 27 °C et se détache des parois du bol. Pétrir jusqu'à obtenir un beau voile de gluten.
Retirer la pâte du bol et la bouler. Laisser reposer à température ambiante pendant 10 minutes. Dégazer la pâte et la diviser en 5 boules de 200 g et 10 boules de 100 g.
Bouler et les laisser pointer pendant 15 minutes sous film plastique.

3 MONTAGE ET FINITION

Bouler les boules une deuxième fois. Utiliser 1 grande et 2 petites boules pour assembler un cougnou.
Les disposer, espacées les unes des autres, sur une plaque de cuisson et les laisser pousser pendant environ 30 à 40 minutes à 23-26 °C.
Dorer les boules de pâte et les faire cuire à 175-180 °C pendant 25 minutes.

* Le tangzhong, une pré-pâte élaborée à partir d'un roux, peut être intégré dans diverses recettes de brioches. Il permet d'hydrater davantage la pâte sans la rendre trop liquide, préservant ainsi sa stabilité et sa tenue. En outre, le tangzhong confère à la brioche un volume supplémentaire et améliore sa texture en la rendant plus douce et moelleuse, tout en prolongeant sa durée de conservation. Devenu populaire dans les années 60 en Chine et à Taïwan, le tangzhong trouve son origine à Hokkaido, où il est connu sous le nom de pain au lait d'Hokkaido. Un ratio de 1 partie de tangzhong pour 5 parties de pâte est idéal.

Astuces du Chef

- En Belgique, nous connaissons surtout le cougnou classique avec un enfant en sucre sur le dessus. De plus en plus, on les voit aussi sans enfant en sucre. Il est également possible d'utiliser une version maison en massepain.
- Pour une version avec des raisins secs, ajouter 500 g de raisins secs trempés dans la pâte. Cette recette donnera 6 cougnous de 410 g.

CRAMIQUE

Recette pour 2 pièces

Par Rony Parijs

Voici une spécialité belge appréciée pour son goût prononcé et sa mie bien moelleuse : le cramique. Ce pain brioché garni de raisins secs se déguste tout au long de la journée, ce qui en fait un ajout idéal à votre assortiment en boulangerie. Suivez notre recette authentique pour obtenir un résultat parfait et riche en goût.

1 PÂTE

1000 g de farine (12,5% de protéines)
2 œufs
75 g de levure
250 g d'eau
250 g de lait
70 g de sucre
35 g de sucre inverti
17 g de sel
220 g de **Beurre AOP Carlsbourg 82% M.G.**
500 g de raisins secs trempés

Réaliser une détrempe avec l'eau, le lait, la levure, les œufs et la moitié de la farine. Mélanger et laisser reposer pendant 30 minutes à température ambiante.
Ajouter le sel, le sucre et le reste de la farine. Mélanger et lorsque tout est combiné, commencer à pétrir. Ajouter le beurre en cubes après 2 minutes. Pétrir jusqu'à obtenir un beau voile de gluten. La température de la pâte doit être entre 27 °C et 30 °C. Une fois cette température atteinte, ajouter les raisins secs trempés froids. Retirer la pâte du récipient.
Première pousse pendant 30 minutes, puis replier la pâte.

Peser des morceaux de pâte en fonction de la taille des moules. Former des boules et laisser reposer pendant 10 minutes. Les bouler une deuxième fois ou les façonner en long.
Placer dans des moules graissés ou sur une plaque de cuisson et laisser pousser pendant 1 heure à 30 °C et 80% d'humidité. Cuire à 180 °C pendant 30 minutes (ou selon la taille des moules).

Astuce du Chef

- Faites tremper les raisins secs afin qu'ils n'absorbent pas l'humidité de la pâte. Plongez-les pendant 1 minute dans de l'eau froide, puis retirez-les et laissez-les égoutter pendant quelques heures. Seule l'eau nécessaire sera absorbée par les raisins, leur fournissant juste assez d'hydratation pour qu'ils n'absorbent ni ne libèrent d'humidité dans la pâte. Les raisins conserveront ainsi leur forme.
Si vous souhaitez ajouter une saveur supplémentaire, ajoutez un généreux filet d'eau de fleur d'oranger à l'eau.

BOULE DE BERLIN STYLE CORMAN

Recette pour 30 pièces

Par Rony Parijs

Les boules de Berlin, véritables icônes de la pâtisserie allemande, sont des gourmandises rondes et incontournables. Traditionnellement, ces beignets frits sont garnis de confiture, de crème pâtissière ou d'autres garnitures sucrées, le tout saupoudré de sucre glace. Dans notre interprétation contemporaine, nous les avons garnis d'une onctueuse crème tiramisu et d'une gelée de café, puis finement saupoudrés de cacao, les rendant irrésistibles pour agrémenter les pauses café ou égayer les festivités.

1 PÂTE À BRIOCHE

500 g de farine forte (13% de protéines)
500 g de farine faible (10% de protéines)
100 g d'œufs
80 g de levure
60 g de sucre
30 g de sucre inverti
250 g de lait
200 g d'eau
16 g de sel
70 g de **Beurre de Laiterie Corman 82% M.G.**

Dissoudre la levure dans le lait tiède. Mélanger la farine avec le sel, le sucre et la levure délayée dans le lait. Pétrir le tout en 1ère vitesse pendant 5 minutes, puis continuer le pétrissage en 2ème vitesse. Ajouter ensuite le beurre et pétrir jusqu'à ce que la pâte devienne souple, atteigne une température de 27 °C, présente un voile de gluten bien formé et se détache facilement des parois du bol.
Retirer la pâte du bol et bouler. Laisser reposer pendant 30 minutes à température ambiante. Plier la pâte et la diviser en 30 petites boules d'environ 60 g chacune. Disposer les boules sur un tapis légèrement fariné et laisser pousser pendant 15 minutes à 26 °C. Aplatir légèrement les boules et laissez pousser encore 20 minutes à 26 °C.
Faire cuire les boules dans de l'huile végétale à 175 °C. Faire cuire chaque côté deux fois pour obtenir une couleur uniforme et assurer une cuisson homogène à l'intérieur des boules. Laisser refroidir.

2 GARNITURE AU TIRAMISU

490 g de **Crème Sélection Corman 35% M.G.**
40 g de vanille
125 g de jaunes d'œufs
90 g de sucre
45 g de masse gélatine
200 g de crème mascarpone

Monter le sucre avec les jaunes d'œufs au ruban. Porter la crème avec la vanille à ébullition et la verser sur le ruban. Mélanger jusqu'à obtenir une masse homogène et faire cuire jusqu'à atteindre 83 °C. Ajouter la masse gélatine et la faire fondre dans le mélange chaud. Filmer au contact et laisser refroidir au réfrigérateur. Laisser maturer pendant 12 heures.
Remuer la masse et ajouter la crème mascarpone fouettée. Mélanger jusqu'à obtenir une masse lisse et facile à pocher.

3 GELÉE AU CAFÉ

150 g de miroir neutre
30 g d'extrait de café

Remuer le miroir neutre et y incorporer l'extrait de café. Mélanger jusqu'à obtenir une masse homogène. Mettre dans une poche à douille.

4 MONTAGE ET FINITION

Laisser refroidir les boules frites et les conserver éventuellement au congélateur jusqu'à utilisation. Dans ce cas, les sortir du congélateur la veille et les laisser décongeler au réfrigérateur.
Percer un trou sur le côté de chaque boule pour les fourrer. À l'aide d'une douille longue Bismarck, injecter environ 30 à 35 g de garniture tiramisu au cœur de la boule, en veillant à la remplir suffisamment – vous le sentirez au toucher. Ajouter ensuite un peu de gelée de café au milieu de la garniture tiramisu, ce qui peut être fait avec une douille standard. Enfin, reboucher le trou avec un peu de garniture tiramisu.
Positionner les boules sur leur côté, le trou orienté vers le haut, et saupoudrer de cacao en poudre pour terminer.

Astuces du Chef

- Une boule de Berlin classique est traditionnellement garnie de crème pâtissière. Cette version n'est toutefois pas originale, car dans sa version allemande d'origine, elle contient de la confiture. Avec une garniture différente et en les présentant debout, vous leur donnez une touche plus moderne.
- Presque toutes les garnitures se marient bien avec une boule de Berlin. Utiliser une garniture plus légère rend ce dessert naturellement plus léger malgré sa densité. Une gelée avec une note acidulée rafraîchit encore plus et réduit la sensation de sucré.

STOLLEN

Recette pour 3 pièces de 785 g

Par Rony Parijs

Le stollen, cette délicieuse pâtisserie traditionnelle allemande, est une véritable délice pour les fêtes et les occasions spéciales. Réputé pour sa texture moelleuse et son goût riche en fruits secs et en épices, le stollen est un véritable symbole de savoir-faire artisanal. Notre recette vous guidera pour confectionner un stollen exquis qui ravira les palais les plus exigeants.

1 PÂTE

500 g de farine forte (13% de protéines)
500 g de farine moyenne (12% de protéines)
100 g de levure
55 g de sucre inverti
550 g de lait froid
20 g de sel
250 g de **Beurre Noisette Corman 98% M.G.**
30 g de Golden luxe Ireks
375 g de massepain

Répartir le massepain en 3 morceaux de 125 g et les façonner en un rouleau d'environ 20 cm de long. Les passer au chalumeau pour leur donner plus de saveur. Placer au congélateur jusqu'à utilisation.
Dissoudre la levure dans le lait. Mélanger la farine avec le sel, le sucre inverti et la levure dissoute dans le lait. Mélanger le tout en 1ère vitesse pendant 5 minutes, puis pétrir en 2ème vitesse. Ajouter le Beurre Noisette et pétrir jusqu'à obtenir une pâte souple à 24 °C avec un beau voile de gluten.
Incorporer délicatement les garnitures dans la pâte. Diviser la pâte en 3 morceaux de 660 g. Bouler et laisser reposer, couvert, pendant 15 minutes.

2 GARNITURE

200 g de raisins secs
80 g de mélange de fruits confits
5 g d'eau de fleur d'oranger
25 g de rhum brun

Chauffer le rhum, puis le verser sur les raisins secs et les morceaux de fruits confits. Ajouter en dernier l'eau de fleur d'oranger. Pour plus de saveur, laisser infuser, couvert, toute une nuit au réfrigérateur.

3 MONTAGE ET FINITION

QS de **Beurre Extra Concentré Corman en plaque 99,9% M.G.**
QS de sucre décor

Allonger les boules de pâte en des morceaux d'environ 25 cm de long. Couvrir et laisser reposer pendant 15 minutes.
À l'aide d'un rouleau à pâtisserie court, former une cavité dans la longueur du morceau de pâte. Humidifier légèrement et placer le rouleau de massepain congelé à l'intérieur. Refermer la pâte autour du massepain, puis la retourner afin de placer la fermeture en dessous. À l'aide du rouleau à pâtisserie court, appuyer sur la pâte autour du massepain sans l'endommager. De cette manière, le stollen conservera sa forme. Laisser pousser pendant 30 minutes à 28 °C avec une humidité de 75%.
Cuire les stollen environ 35 minutes à 210 °C dans un four à sole ou 25 minutes dans un four ventilé.
Sortir les stollen du four et les laisser refroidir jusqu'à ce qu'ils soient tièdes.
Faire fondre le beurre concentré en plaque. Plonger les stollen tièdes dans le beurre fondu et les placer sur une grille pour les égoutter. Le beurre pénétrera dans la croûte. Les laisser refroidir complètement avant de les saupoudrer de sucre décor.
Pour une meilleure conservation, il est possible d'ajouter un peu plus de beurre fondu à l'aide d'un pinceau après refroidissement complet.

Astuces du Chef

- Les stollen fourrés au massepain comptent parmi les plus savoureux, justifiant ainsi leur prix plus élevé. Leur qualité gustative exceptionnelle mérite cet investissement supplémentaire.
- L'utilisation de la plaque de Beurre Extra Concentré Corman, caractérisée par un point de fusion supérieur de 36 °C, crée un film protecteur efficace autour du stollen, le préservant ainsi de l'extérieur. Un beurre avec un point de fusion inférieur ne saurait offrir une protection durable au stollen, entraînant l'apparition prématurée de taches sur le glaçage sucré.
- Tremper le stollen dans du beurre fondu contribue non seulement à prolonger sa fraîcheur, mais aussi à enrichir son goût, en lui conférant une saveur plus intense.

BIENENSTICH

Recette pour 1 cadre de 40 x 60 cm ou 48 pièces d'environ 10 x 5 cm

Par Rony Parijs

Le bienenstich, ou nid d'abeille, est un gâteau traditionnel allemand alliant tendresse et croustillant. Notre recette originale mêle des saveurs et textures variées, avec une crème légère à la vanille et une couche croquante de miel, de beurre et d'amandes effilées. Coupée en portions individuelles, cette brioche fourrée est parfaite à emporter.

1 FOND DE PÂTE

550 g de farine forte (13% de protéines)
550 g de farine faible (10% de protéines)
28 g de levure
275 g d'eau
275 g de lait
80 g de sucre
39 g de sucre inverti
19 g de sel
275 g de **Beurre de Laiterie Corman 82 % M.G.**

Dissoudre la levure dans les liquides. Mélanger tous les ingrédients sauf le beurre. Mélanger pendant 5 minutes, puis augmenter la vitesse pour commencer le pétrissage. Après 2 minutes, ajouter les morceaux de beurre froid. Pétrir jusqu'à atteindre une température de 25 à 27 °C et obtenir un beau voile glutineux. Bouler la pâte et la laisser reposer, recouverte, pendant 30 minutes à température ambiante. Replier la pâte et l'étaler en un rectangle de 40 x 60 cm avec une épaisseur d'environ 6 mm.
Placer un cadre à bords hauts sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé, et y placer la pâte. Répartir la pâte de manière uniforme pour garantir une épaisseur homogène. Placer la pâte 10 minutes au congélateur puis appliquer la couche supérieure. Laisser pousser à 28 °C pendant 45 à 60 minutes. Piquer des trous à intervalles réguliers avec un cure-dent pour percer les grandes bulles d'air et obtenir un résultat de cuisson plus homogène. Cuire à 170 à 175 °C pendant 22 minutes. Après la cuisson, découper les bords du cadre puis retirer le cadre.

2 COUCHE CROUSTILLANTE

200 g de **Crème Sélection Corman 35% M.G.**
80 g de miel
450 g d'amandes effilées
160 g de sucre
250 g de **Beurre de Laiterie Corman 82% M.G.**

Mélanger la crème, le miel, le sucre et le beurre dans une grande casserole. Porter le tout à ébullition et laisser ensuite bouillir pendant 2 minutes. Retirer du feu et ajouter les amandes effilées en une seule fois. Remuer et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Laisser refroidir dans un bol séparé en remuant régulièrement jusqu'à ce que la crème soit complètement refroidie.

3 CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE

1000 g de crème pâtissière à 32 °C
30 g de masse gélatine
330 g de **Sculpture Corman 30,2% M.G.**

Battre la crème pâtissière et y ajouter la masse gélatine fondue. Mélanger jusqu'à ce que la gélatine soit complètement incorporée dans la crème. Fouetter fermement la Sculpture et l'incorporer à la crème pâtissière.

4 MONTAGE ET FINITION

Laisser complètement refroidir le fond de tarte, puis le diviser en bandes de la taille souhaitée, par exemple 6 bandes de 10 cm de longueur chacune. Couper les bandes en deux en veillant à maintenir l'épaisseur des deux couches aussi uniforme que possible.
Appliquer la crème légère à la vanille sur une bande, placer une autre bande par-dessus et terminer avec la couche supérieure. Ensuite, diviser le tout en portions individuelles d'environ 5 cm de largeur, ou selon vos préférences.

Astuces du Chef

- Utilisez des lattes pour assurer une épaisseur uniforme à la pâtisserie. Cela donne un aspect plus net et plus esthétique, et permet également un meilleur équilibre lorsque les couches sont coupées de manière uniforme.
- Placez les bandes garnies un instant au congélateur pour faciliter la découpe.
- Une machine « watercut » est idéale pour découper ce type de pâtisserie.

BRIOCHE PARISIENNE

Recette pour 100 pièces

Par Felix Vogel, Pâtissier et Chocolatier de la Vogel Konditorei

La brioche parisienne, icône de la pâtisserie française, se distingue par sa texture aérienne et fondante. Très moelleuse et garnie d'un craquelin, cette recette élégante cache en son cœur un caramel coulant qui se dévoile à chaque bouchée. Cette combinaison de textures et de saveurs offre à vos clients une expérience gustative exquise et inoubliable.

1 PÂTE À BRIOCHE

1000 g de farine T45 (gruau > 12% de protéines)
1000 g de farine T55
40 g de sel
300 g de sucre
80 g de levure
700 g d'œufs
520 g lait
800 g de **Beurre de Laiterie Corman 82% M.G.**

Pétrir tous les ingrédients, à l'exception du beurre, pendant 6 minutes à faible vitesse (80 t/min.), puis pendant 10 minutes à vitesse élevée (110 t/min.). La température de la pâte doit être de 25 °C après le pétrissage. Ensuite, incorporer le beurre en cubes, puis laisser reposer la pâte pendant 24h à + 4 °C.
Former des boules de 40 g avec la pâte froide et placer les pâtons dans des moules de brioche à tête (Ø 8 cm) graissés.
Laisser pousser la pâte pendant 2h à 28 °C et 60% d'humidité.

2 CRAQUELIN

357 g de farine T45
286 g de **Beurre de Laiterie Corman 82% M.G.**
357 g de sucre de canne brun

Pétrir rapidement tous les ingrédients.
Étaler la pâte à 2,5 mm entre deux papiers sulfurisés. Mettre au congélateur et découper des disques d'environ 6 cm de diamètre.

3 CARAMEL COULANT

382 g de sucre
306 g de glucose
459 g de **Crème Sélection Corman 35% M.G.**
229 g de lait condensé (sucré)
8 g de vanille
612 g de **Beurre de Laiterie Corman 82% M.G.**
4 g de fleur de sel

Faire caraméliser le sucre lentement à sec dans une casserole en cuivre. Porter à ébullition dans la casserole pour détacher le caramel. Décuire avec la crème, le lait condensé et la vanille et remettre sur le feu. Ajouter le beurre et la fleur de sel et mélanger. Conserver dans un récipient fermé à + 4 °C.

4 CUISSON ET FINITION

QS de feuilles d'or
QS de sucre en poudre
QS de pastilles de chocolat

Juste avec la cuisson, déposer les disques de craquelin sur les brioches et cuire à 180 °C pendant 12-15 minutes.
Garnir les brioches refroidies par le haut avec 20 g de caramel chacune et décorer avec une feuille d'or, du sucre en poudre et une pastille de chocolat.

Astuces du Chef

- La brioche parisienne est très riche en beurre, ce qui nécessite d'abord de développer un réseau de gluten stable avant d'incorporer le beurre et de bien pétrir. Cette haute teneur en beurre rend la pâte plutôt souple et légèrement collante. Il est crucial de maintenir la température de la pâte en dessous de 26 °C.
- Pour faciliter le travail de la pâte, il est recommandé de la laisser reposer toute une nuit au réfrigérateur, couverte d'un linge, afin qu'elle refroidisse complètement. Ce repos au frais est essentiel pour garantir une brioche savoureuse.
- Utiliser du lait et des œufs froids et mettre éventuellement la farine 20 minutes au congélateur.

LOST IN PARADISE – BABA PIÑA COLADA

Recette pour 20 pièces, moule PX4321 Pavoni

Par Arianna Trentini

Cette recette de baba combine des saveurs tropicales avec une touche de fraîcheur et de douceur. Le baba, traditionnellement apprécié pour sa texture légère et aérée, est ici sublimé par une ganache montée au citron vert et à la menthe, des dés d'ananas et un sirop piña colada. Chaque bouchée offre un mariage harmonieux de textures et de saveurs et fera voyager les papilles de vos clients !

1 PÂTE À BABA

250 g de farine forte
35 g de sucre
6 g de sel
10 g de levure fraîche
250 g d'œufs
80 g de **Beurre Traditionnel Corman 82% M.G.**
2,5 g de zestes d'orange
2,5 g de zestes de citron
1 g de vanille

Pétrir la farine, le sucre, le sel et la levure avec les œufs dans un batteur, en prenant soin d'intégrer les œufs petit à petit. Lorsque la pâte est bien homogène, ajouter le beurre pommade préalablement mélangé aux arômes. Laisser reposer la pâte pendant environ 30 minutes. Mettre 30 g de pâte dans chaque moule en silicone. Cuire à 180 °C pendant 5 minutes, puis poursuivre la cuisson pendant 10 minutes à 165 °C.

2 GANACHE MONTÉE BLANCHE AU CITRON VERT ET À LA MENTHE

250 g de **Crème Sélection Corman 35% M.G.** (1)
2 g de zestes de citron vert
4 g de menthe
130 g de chocolat blanc
100 g de **Crème Sélection Corman 35% M.G.** (2)
20 g de sirop de glucose 44 DE

Infuser la crème (1) avec les zestes de citron vert et la menthe pendant au moins 4 heures. Tamiser et conserver à 4 °C. Faire fondre le chocolat à 45 °C. Chauffer la crème (2) à 45 °C et y dissoudre le glucose. Émulsionner. Ajouter la crème aromatisée froide à 28 °C. Laisser cristalliser pendant 12 heures. Monter au batteur. Conserver à 4 °C.

3 DÉS D'ANANAS

270 g d'ananas
48 g de sirop de glucose 44 DE
36 g de sucre
6 g de pectine NH
2,4 g de zestes de citron vert

Couper l'ananas en dés de 1 x 1 cm. Chauffer l'ananas avec le sirop de glucose jusqu'à 40 °C.
Ajouter la pectine préalablement dispersée dans le sucre et cuire jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajouter les zestes de citron vert. Verser dans des demi-sphères de 14 ml et congeler à -18 °C.

4 SIROP PIÑA COLADA

350 g de sucre
200 g de jus d'ananas
200 g de purée de coco
320 g de rhum blanc 40°

Porter à ébullition le sucre, le jus d'ananas et la purée de coco.
Lorsqu'il refroidit à 40 °C, ajouter le rhum.

5 MONTAGE ET FINITION

QS de copeaux de noix de coco
QS de zestes de citron vert

Tremper les babas dans le sirop piña colada chauffé à 40 °C. Monter la ganache au batteur et réaliser une rosace avec une douille étoile n°16.
Placer une demi-sphère d'ananas au centre et décorer avec des copeaux de coco et des zestes de citron vert.

Astuce de la Cheffe

- Pour optimiser la préparation de la vitrine et garantir la fraîcheur des babas comme s'ils venaient tout juste d'être préparés, il est recommandé de les imbiber encore tièdes, puis de les refroidir rapidement.

BABKA

Recette pour 3 pièces

Par Rony Parijs

La babka, une pâtisserie d'origine est-européenne, est reconnue pour son élégance et ses saveurs riches en nuances. En alliant tradition et innovation, notre recette vous permettra de créer une babka irrésistible, avec sa pâte tressée et son délicieux fourrage. Suivez attentivement les étapes de la recette pour obtenir un résultat parfait.

1 PÂTE À BABKA

160 g de **Beurre Traditionnel Corman 82% M.G.**
555 g de farine T45
25 g de levure
50 g de sucre inverti
10 g de sel
100 g d'œufs
170 g de lait

Délayer la levure dans le lait froid. Mélanger la farine, le sucre, le sel, le lait, les œufs et la levure délayée dans le lait, en première vitesse pendant 5 minutes. Ajouter le beurre en morceaux. Pétrir en deuxième vitesse pendant 8 minutes jusqu'à atteindre 27 °C. Bouler puis laisser reposer pendant 15 minutes. Rabattre, étaler en rectangle de 30 cm sur 80 cm et mettre au congélateur pendant 15 minutes.

2 FOURRAGE

65 g de **Beurre Traditionnel Corman 82% M.G.**
95 g de cassonade
12 g de cannelle
80 g de poudre de noisettes torréfiées
40 g d'œufs

Mélanger jusqu'à obtenir une pâte tartinable.

3 FAÇONNAGE ET CUISSON

Étaler le fourrage babka sur la surface de la pâte refroidie en laissant un bord de quelques centimètres sans fourrage.
Former un rouleau avec la pâte et humidifier le bord afin de bien le fermer.
Couper le cylindre en deux dans le sens de la longueur, puis tresser les deux morceaux.
Couper en 3 pièces de 18 cm environ.
Graisser légèrement 3 moules à cake de 8 x 18 cm et placer les tresses dans les moules.
Laisser pousser les babkas à 25 °C pendant 1h.
Préchauffer le four ventilé et cuire à 175 °C pendant 20 à 25 minutes.
Après la cuisson, laisser refroidir un peu.

4 FINITION

QS de nappage neutre
QS de noix

Ajouter une finition brillante avec un nappage neutre.
Décorer avec un mélange de noix concassées.

Astuce du Chef

- Varier les fourrages selon les souhaits et adapter la décoration en conséquence.

TSOUREKI (brioche de Pâques grecque)

Recette pour 2 pièces d'environ 1,1 kg

Par l'équipe de Chefs Laoudis Foods

Plongez dans la tradition grecque avec le célèbre tsoureki. Ce pain brioché emblématique de la période pascale en Grèce est sublimé par des épices traditionnelles telles que le mahlep et le mastic. Avec sa texture moelleuse et son parfum envoûtant, il est à la fois savoureux et élégant. Notre recette authentique révèle une saveur exceptionnelle grâce au beurre parfumé au zeste d'orange. Le tsoureki est idéal pour accompagner un café ou pour être partagé lors de moments festifs en famille.

1 DÉTREMPE

480 g de farine forte (13% de protéines)
100 g de levure
20 g de sucre
300 g de lait

Chauffer le lait à 45 °C et mélanger avec la levure et le sucre. Laisser reposer pendant 10 minutes, puis ajouter à la farine. Mélanger pendant 5 minutes en première vitesse, puis pendant 3 à 4 minutes en deuxième vitesse. Laisser pointer environ 30 minutes à température ambiante jusqu'à ce que la détrempe double de volume.

2 PÂTE

520 g de farine forte
300 g d'œufs
320 g de sucre
4 g de gouttes de mastic*
6 g d'épices mahlep**
2 g de vanille
Zeste d'1/4 d'orange
20 g de sel
15 g de miel
40 g de **Beurre de Laiterie Corman 82% M.G.**
160 g de **Beurre Clarifié Liquide Corman 99,9% M.G.**
900 g de détrempe

Ajouter le zeste d'orange au beurre liquide. Il est préférable de le faire la veille afin que toute la saveur du zeste soit absorbée dans le beurre. Passer le beurre liquide parfumé au tamis, puis l'ajouter à la pâte.
Dégazer la détrempe et ajouter tous les ingrédients sauf le miel, le sel et le beurre.
Pétrir la pâte pendant 20 minutes en première vitesse, puis ajouter le miel et le sel. Ajouter ensuite progressivement le beurre, en laissant le temps nécessaire à la pâte pour l'incorporer. Lorsque tout le beurre est incorporé dans la pâte, pétrir brièvement en deuxième vitesse jusqu'à obtenir une pâte lisse.
Bouler la pâte, puis la laisser lever, couverte, pendant 30 minutes.

3 MONTAGE ET FINITION

Diviser la pâte en pâtons d'environ 375 g et les bouler. Laisser reposer pendant 10 minutes, puis allonger les pâtons. Utiliser 3 pâtons pour former une tresse.
Déposer les tresses sur une plaque de cuisson et laisser pousser à 28 °C (humidité 80%) pendant 45 à 50 minutes.
Dorer les tsourekis avec un mélange d'œuf et les faire cuire à 155 °C pendant 35 à 40 minutes.

* Le mastic est une saveur spécifique grecque. Il s'agit de gouttes de résine de l'arbre à mastic qui confèrent une saveur très particulière à cette brioche. Elles proviennent, sous une appellation d'origine protégée, de l'île de Chios et possèdent des propriétés médicinales qui favorisent la digestion. La résine de mastic est également très appréciée dans la préparation de glaces.
** Le mahlep est une herbe aromatique fabriquée à partir d'une certaine variété de cerise. Elle peut être trouvée dans des épiceries spécialisées indiennes. Cette herbe est populaire en Inde, au Moyen-Orient et en Grèce.

Astuces du Chef

- Le tsoureki est traditionnellement préparé en Grèce pour les fêtes de Pâques orthodoxe et est généralement vendu avec un œuf teint en rouge placé au centre de sa partie supérieure.
- Si vous ne trouvez pas de mastic en gouttes et d'épices mahlep, vous pouvez ajouter un peu d'extrait d'amande à la pâte. Si vous en avez, ajoutez également un peu d'eau de rose, cette combinaison se rapprochant assez de l'original.
- Il est possible de garnir le tsoureki d'amandes effilées.

COLOMBE TRADITIONNELLE

Recette pour 29 pièces

Par Giambattista Montanari

La colombe est une brioche italienne traditionnelle, typiquement dégustée lors des célébrations de Pâques. Sa forme caractéristique d'oiseau en vol symbolise la pureté et à l'esprit de cette fête. Notre recette s'inspire de l'authenticité et du savoir-faire artisanal, avec une pâte enrichie en beurre, garantissant une texture légère et aérée. L'attention portée aux détails et aux temps de repos assure un résultat final qui est à la fois visuellement impressionnant et délicieusement savoureux.

1 AUTOLYSE
16h30 - 8200 g

900 g de jaunes d'œufs
2300 g d'eau
5000 g de farine forte (14% de protéines)

Une heure avant que le levain soit mature, préparer l'autolyse en pétrissant tous les ingrédients pendant 30 à 40 secondes, juste assez pour que la farine puisse absorber les liquides. Laisser reposer l'autolyse couverte pendant 35 à 40 minutes.

2 PREMIÈRE PÂTE
17h30 - 12830 g

8200 g d'autolyse
1250 g de levain
1200 g de sucre
420 g de sucre inverti
350 g de jaunes d'œufs
410 g de **Beurre Clarifié Liquide Corman 99,9% M.G.**
1000 g de **Beurre Traditionnel Corman 82% M.G.**

Quand l'autolyse est mature, ajouter le levain et commencer le pétrissage. Quand la pâte est bien élastique, ajouter les sucres et continuer à pétrir pendant environ 9 à 10 minutes jusqu'à obtenir à nouveau une bonne élasticité, puis incorporer les jaunes d'œufs et les beurres.

Mettre la pâte dans une cuve et la laisser lever à 26 °C pendant 12 heures jusqu'à ce qu'elle atteigne 7 fois son volume initial (740 g de pâte doit atteindre le bord d'un mesureur de 2 litres après 12 heures). Ensuite continuer avec la préparation de la deuxième pâte.

ÉMULSION AU BEURRE
À préparer la veille et à conserver à 16 °C

2080 g de **Beurre Traditionnel Corman 82% M.G.**
600 g de **Beurre Clarifié Liquide Corman 99,9% M.G.**
20 g de pulpe de vanille
750 g de pâte d'orange
500 g de jaunes d'œufs
100 g d'eau

Dans le pétrin, monter au fouet les beurres, les jaunes d'œufs, la vanille et la pâte d'orange, couvrir et laisser reposer à 16 °C pendant 12 heures.

3 DEUXIÈME PÂTE
7h30 environ - 27300 g

12830 g de première pâte
900 g de farine forte (14% de protéines)
500 g de jaunes d'œufs (1)
810 g de sucre
810 g de sucre inverti
500 g de jaunes d'œufs (2)
500 g de **Crème Sélection Corman 35% M.G.**
100 g de sel
6300 g de cubes d'orange confits

Placer la première pâte dans un pétrin et laisser tourner avec la farine jusqu'à détendre le réseau glutineux. Ajouter les jaunes d'œufs (1) et le sucre inverti et laisser tourner jusqu'à ce que la pâte soit élastique, puis ajouter le sucre et laisser tourner pendant 5 à 7 minutes.
Ensuite, verser les jaunes d'œufs (2) en filet, le sel et la crème en filet. Puis ajouter l'émulsion au beurre préparée la veille. Enfin, ajouter les fruits confits et laisser tourner 1 à 2 minutes. Placer dans un récipient adapté pendant 1 heure au chaud à 32 °C. Diviser la pâte, la bouler et la laisser reposer sur une plaque au chocolat pendant 10 à 15 minutes à température ambiante, puis bouler et disposer dans les moules en papier. Laisser lever à 32 °C avec un taux d'humidité de 75% pendant 5 à 6 heures.

4 GLAÇAGE

900 g de poudre d'amandes
100 g de **Beurre Clarifié Liquide Corman 99,9% M.G.**
700 g de farine forte
300 g de farine de maïs Bramata (moulu grossièrement)
850 g de blancs d'œufs

5 FINITION

100 g d'amandes brutes
1000 g de sucre décoratif italien (zucchero granella)

Une fois prêts à cuire, placer 15 minutes au froid, puis glacer et terminer avec les amandes brutes et le sucre décoratif. Enfourner à 175 °C pendant 50 minutes (par colombe de 1 kg – 95 °C à cœur).

Astuce du Chef

- Comme pour toutes les pâtes, il est important d'ajouter les ingrédients dans le bon ordre. Commencez la pâte du soir en dissolvant le sucre dans les liquides. De cette façon, le sucre se mélange mieux avec la farine, favorisant une formation plus rapide et optimale du réseau glutineux.

PANDORO

Recette pour 20 pièces

Par Giambattista Montanari

Le pandoro, dont le nom signifie « pain d'or », est un pain sucré emblématique de Vérone en Italie qui illumine les tables durant la période des fêtes. Cette recette détaillée dévoile les étapes minutieuses pour créer un pandoro parfait. La méthode, qui s'étend sur plusieurs heures, implique la préparation de cinq pâtes successives, chacune avec sa propre fermentation et incorporation de beurre de qualité pour une texture incomparablement riche et moelleuse. La précision dans le suivi des étapes et le respect des temps de repos sont cruciaux pour obtenir un pandoro qui séduit tant par son esthétique que par sa saveur exquise.

1 PREMIÈRE PÂTE
11h - 2555 g

155 g de sucre
100 g de lait écrémé en poudre
640 g d'œufs
830 g de farine T45 (>14% de protéines)
720 g de levain naturel
10 g de levure fraîche osmotolérante
100 g de **Beurre Traditionnel Corman 82% M.G.**

Dissoudre le sucre, le lait en poudre et les œufs. Ajouter la farine, le levain et la levure et pétrir pendant environ 10 minutes. Ajouter le beurre et continuer le pétrissage pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que la pâte atteigne une température de 26 °C. Laisser pousser la pâte à 26 °C pendant 90 minutes jusqu'à ce qu'elle atteigne 1,8 fois son volume initial (1120 g de pâte doit atteindre le bord d'un mesureur de deux litres). Ensuite continuer avec la préparation de la deuxième pâte.

2 DEUXIÈME PÂTE
12h40 environ - 4560 g

2555 g de première pâte
300 g de sucre
630 g d'œufs
1000 g de farine T45 (>14% de protéines)
20 g de levure fraîche osmotolérante
55 g de **Beurre Traditionnel Corman 82% M.G.**

Pétrir tous les ingrédients pendant 18 à 20 minutes. Laisser pousser la pâte à 24 °C pendant 120 à 150 minutes jusqu'à ce qu'elle atteigne 1,8 fois son volume initial (1120 g de pâte doit atteindre le bord d'un mesureur de deux litres).

3 TROISIÈME PÂTE
14h40 environ - 7075 g

4560 g de deuxième pâte
970 g de farine T45 (>14% de protéines)
645 g d'œufs
25 g de levure fraîche osmotolérante
465 g de sucre
410 g de **Beurre Traditionnel Corman 82% M.G.**

Pétrir la deuxième pâte avec la farine, les œufs, la levure et le sucre. Dès que la pâte est lisse et élastique, incorporer le beurre à 20 °C. Pétrir pendant 18 à 20 minutes. Laisser pousser la pâte à 24 °C pendant 90 minutes jusqu'à ce qu'elle atteigne 1,8 fois son volume initial (1120 g de pâte doit atteindre le bord d'un mesureur de deux litres).

4 QUATRIÈME PÂTE
16h40 environ - 8985 g

7075 g de troisième pâte
805 g de farine T45 (>14% de protéines)
520 g d'œufs
25 g de levure fraîche osmotolérante
360 g de sucre
200 g de **Beurre Traditionnel Corman 82% M.G.**

Pétrir la troisième pâte avec la farine, les œufs, la levure et le sucre. Dès que la pâte est lisse et élastique, incorporer le beurre pommade. Pétrir pendant 18 à 20 minutes. Laisser pousser la pâte à 24 °C pendant 150 minutes jusqu'à ce qu'elle atteigne 1,8 fois son volume initial (1120 g de pâte doit atteindre le bord d'un mesureur de deux litres).

ÉMULSION AU BEURRE
À préparer la veille et à conserver à 16 °C

3825 g de **Beurre Traditionnel Corman 82% M.G.**
830 g de sucre inverti
255 g d'œufs
385 g de jaunes d'œufs
385 g de rhum 40°
510 g de beurre de cacao
25 g de pulpe de vanille

Porter le beurre à 16 °C, le mettre dans le pétrin avec le reste des ingrédients à l'exception du beurre de cacao et du rhum et monter à la feuille. Faire fondre à 35 °C le beurre de cacao et verser sur la masse qui monte. En dernier, ajouter le rhum. Couvrir l'émulsion et laisser cristalliser pendant au moins 12 heures à 16 °C avant utilisation.

5 CINQUIÈME PÂTE
19h environ - 20947 g

8985 g de quatrième pâte
2000 g de farine T45 (>14% de protéines)
1560 g d'œufs
1175 g de sucre (1)
105 g de lait écrémé en poudre
400 g de sucre (2)
30 g de levure fraîche osmotolérante
385 g de **Beurre Traditionnel Corman 82% M.G.**
92 g de sel

Placer la quatrième pâte dans un pétrin et laisser tourner avec la farine et les œufs pendant 10 minutes. Dès que la pâte forme un réseau glutineux, ajouter la première partie de sucre et le lait en poudre et laisser tourner pendant 7 à 8 minutes. Ajouter la seconde partie de sucre et pétrir jusqu'à ce que le réseau glutineux se forme à nouveau. Ajouter la levure, le beurre et enfin le sel. Laisser le réseau glutineux se former à nouveau et ajouter l'émulsion au beurre préparée la veille.
Ajouter l'émulsion en une seule fois, finir de pétrir la pâte dans une cuve et laisser pointer pendant une heure. Diviser la pâte, faire un premier boulage, puis laisser reposer à température ambiante pendant 10 minutes. Bouler à nouveau et mettre dans le moule.

Laisser pousser à 22 °C avec un taux d'humidité de 75% pendant 12 heures. Une fois prêts à cuire, placer au moins 15 minutes au froid à 4 °C avant d'enfourner à 160 °C pendant 60 minutes (97 °C à cœur).

Astuces du Chef

- Il est primordial de choisir une farine de bonne qualité car, même avec une teneur en protéines identique, une farine trop ferme augmenterait le risque que le pandoro s'effondre après cuisson (il se replierait sur lui-même).
- Il est recommandé de faire mûrir l'émulsion plusieurs jours à l'avance, si possible. Ensuite, il faut la conserver au réfrigérateur, ou encore mieux, sous vide pour en exalter les saveurs.
- La réussite du pandoro repose sur une maîtrise adéquate de l'agent levant, qui diffère de celle nécessaire pour le Panettone. Un simple surplus d'acidité peut provoquer l'effondrement du pandoro. Pour garder l'acidité sous contrôle et assurer une structure capable de résister à l'effondrement, il est essentiel de ne pas excéder le stade du doublement de volume. Idéalement, il faut veiller à rester légèrement en deçà de ce seuil, aussi bien lors des rafraîchissements du levain que durant le pétrissage.

PANETTONE MILANO

Recette pour 22 pièces d'1 kg

Par Giambattista Montanari

Le Panettone, cette délicieuse spécialité italienne traditionnellement savourée lors des fêtes de fin d'année, a conquis le cœur des gourmets et s'est imposé comme une tendance incontournable en boulangerie-pâtisserie. Sa popularité a franchi les frontières de l'Italie, permettant à cette douceur de s'inviter sur nos tables tout au long de l'année. Encadré par une réglementation stricte qui précise ses composants et les étapes clés de sa confection, le Panettone se doit d'être élaboré avec un levain-chef et un beurre de haute qualité rigoureusement choisi. Laissez-vous tenter par la recette authentique du Panettone Milano, agrémenté de raisins secs et d'agrumes confits, pour un festival de saveurs qui éveillera les papilles de vos clients.

1 AUTOLYSE
16h30 - 6500 g

600 g de jaunes d'œufs
1900 g d'eau
4000 g de farine forte (14% de protéines)

Une heure avant que le levain soit mature, préparer l'autolyse en pétrissant tous les ingrédients pendant 30 à 40 secondes, juste assez pour que la farine puisse absorber les liquides. Laisser reposer l'autolyse couverte pendant 35 à 40 minutes.

2 PREMIÈRE PÂTE
17h30 - 11100 g

6500 g d'autolyse
1200 g de levain naturel
1300 g de sucre
600 g de jaunes d'œufs
1500 g de **Beurre Traditionnel Corman 82% M.G.**

Quand l'autolyse est maturée, ajouter le levain et commencer le pétrissage. Quand le réseau glutineux est bien développé, ajouter le sucre et continuer à pétrir pendant environ 5 à 6 minutes jusqu'à ce que la pâte soit à nouveau bien élastique, puis incorporer le beurre monté avec les jaunes d'œufs. Mettre la pâte dans un récipient adapté et la laisser lever à 26 °C pendant 12 heures, jusqu'à ce qu'elle atteigne 7 fois son volume initial (740 g de pâte doit atteindre le bord d'un mesureur de 2 litres). Ensuite, passer à la préparation de la deuxième pâte.

ÉMULSION AU BEURRE
À préparer la veille et à conserver à 16 °C

1700 g de **Beurre Traditionnel Corman 82% M.G.**
420 g de **Beurre clarifié liquide Corman 99,9% M.G.**
550 g de pâte d'orange confite
60 g de zeste d'orange râpée
20 g de graines de vanille
500 g de jaunes d'œufs

Monter les beurres, les jaunes d'œufs, le zeste d'orange râpée, la pâte d'orange et la vanille. Couvrir et laisser reposer à 16 °C pendant 12 heures.

3 DEUXIÈME PÂTE
7h30 - 23235 G

11100 g de première pâte
1000 g de farine forte (14% de protéines)
400 g de jaunes d'œufs (1)
550 g de sucre
550 g de miel
400 g de jaunes d'œufs (2)
800 g de **Crème Sélection Corman 35% M.G.**
85 g de sel

3000 g de raisins secs sultanine
2100 g de cubes d'orange confits

Dans le pétrin, pétrir la première pâte et la farine jusqu'à ce que le réseau glutineux soit bien développé. Ajouter les jaunes d'œufs (1), le miel et pétrir jusqu'à ce que la pâte soit élastique, puis ajouter le sucre et pétrir pendant 5 à 7 minutes avant de verser en filet les jaunes d'œufs (2). Quand le réseau glutineux est à nouveau bien développé, verser en filet la crème puis ajouter le sel, une fois le pétrissage terminé ajouter l'émulsion au beurre préparée la veille.

En dernier, ajouter les fruits confits/secs et laisser tourner 1 à 2 minutes. Laisser pointer dans un récipient adapté pendant une heure au chaud à 32 °C. Diviser, bouler et laisser reposer dans des moules en bois ou autres moules pendant 10 à 15 minutes à température ambiante, puis bouler une seconde fois et disposer dans les moules à panettone en papier. Laisser lever à 32 °C, à un taux d'humidité de 75%, pendant 5 à 6 heures. Une fois les panettones prêts à cuire, les placer pendant 15 minutes au froid avant de les cuire à 175 °C pendant 50 minutes (par panettone d'un kg – 95 °C à cœur).

Astuce du Chef

- Pour bien incorporer les raisins secs, il suffit de les tremper dans de l'eau froide pendant environ 2 heures, en changeant l'eau toutes les 30 minutes. Les raisins secs seront ainsi bien réhydratés et n'absorberont pas l'humidité du Panettone.

MARITOZZO ROMEO

Recette pour 12 pièces

Par Arianna Trentini

Cette recette de maritozzo sucré avec un gel de mandarine, un praliné aux noix de pécan et une mousse aux marrons, est un véritable délice pour les amateurs de saveurs automnales. Le beurre parfumé donne une profondeur de saveur à la pâte, mettant ainsi en valeur les différentes garnitures. La touche fruitée de la gelée de mandarine se marie parfaitement avec le croquant des noix de pécan caramélisées et la légèreté de la mousse aux marrons. Cet équilibre parfait entre saveur et texture éveillera les sens de vos clients.

1 PÂTE LEVÉE POUR MARITOZZO

100 g de **Beurre Traditionnel Corman 82% M.G.**
2 g de vanille
8 g de zeste de mandarine
370 g de farine forte (min. 13% de protéines)
77 g d'œufs
40 g de jaunes d'œufs
155 g de lait
5 g d'extrait de malt diastatique
11 g de levure fraîche
68 g de sucre
7 g de sel

Mélanger le beurre avec le zeste de mandarine et la vanille. Laisser reposer sous vide pendant 12 heures à 16 °C.
Pétrir la farine, les œufs, les jaunes d'œufs, le lait, l'extrait de malt et la levure. Ajouter le sucre et laisser la pâte lever. Ajouter le beurre parfumé et le sel. Lorsque le beurre est bien incorporé dans la pâte, la laisser pointer jusqu'à ce qu'elle atteigne 1,5 fois son volume initial. Laisser dégazer et reposer pendant 12 heures à 4 °C. Diviser en portions de 62 g, façonner et laisser lever à 28 °C pendant environ 3 heures. Cuire au four pendant 20 minutes à 160 °C.

2 GEL DE MANDARINE

130 g de purée de mandarine
60 g de sucre
3 g de pectine jaune
3 g de zeste de mandarine
13 g de sirop de glucose 44 DE
20 g de sucre inverti
1 g de solution d'acide citrique 1:1

Chauffer la purée à 40 °C et ajouter la pectine mélangée avec le sucre. Ajouter le sirop de glucose et le sucre inverti. Faire cuire jusqu'à 103 °C et ajouter la solution d'acide citrique.

3 PRALINÉ AUX NOIX DE PÉCAN

75 g de noix de pécan
45 g de sucre
20 g d'eau
0,5 g de fleur de sel
1 g de vanille Bourbon

Porter l'eau et le sucre à ébullition jusqu'à 140 °C. Ajouter les noix de pécan, la fleur de sel et la vanille, chauffer et caraméliser. Laisser refroidir et mixer le tout.

4 MOUSSE AUX MARRONS

320 g de **Sculpture Corman 30,2% M.G.**
150 g de purée de marron
75 g de crème de marron

Monter tous les ingrédients.

5 NOIX DE PÉCAN CARAMELISÉES

184 g d'eau
145 g de sucre
87 g de noix de pécan

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Porter à ébullition et ajouter les noix de pécan. Faire cuire pendant environ 2 minutes. Retirer du feu, égoutter et disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
Faire cuire au four à 165 °C pendant 15 minutes.

6 MONTAGE ET FINITION

QS de zeste de mandarine
QS de flocons de feuille d'or

Couper les maritozzi dans la longueur. Déposer environ 10 g de noix de pécan caramélisées et une couche d'environ 10 g de gel de mandarine au centre. Terminer avec 10 g de mousse aux marrons. Faire une légère incision dans la mousse et pocher une fine ligne de gel de mandarine. Décorer avec des zestes de mandarine, des noix de pécan caramélisées et flocons de feuille d'or.

Astuce de la Cheffe

- Vous pouvez adapter la recette aux produits de saison. Pour une variante estivale, envisagez de troquer la base pralinée contre de la pistache, d'ajouter un gel de fruits exotiques et de couronner le tout avec une chantilly à la noix de coco.

MARITOZZO AUX SAVEURS MARINES

Recette pour 23 pièces

Par Giambattista Montanari

Le maritozzo est une pâtisserie traditionnelle italienne, originaire de Rome, qui a su conquérir les palais du monde entier grâce à sa texture moelleuse et aérienne ainsi qu'à ses possibilités infinies de garniture. Voici notre recette unique pour réaliser une version salée de ce délicieux petit pain brioché, en y ajoutant une touche d'originalité avec de la roquette, du cream cheese et de la mousse de seiche.

1 PÂTE LEVÉE POUR MARITOZZO

81 g de roquette
162 g d'œufs
72 g d'érythritol
5 g d'extrait de malt diastasique 5000 UP
27 g de levure de bière
117 g de levain liquide naturel
513 g de farine forte (min. 13% de protéines)
100 g de Cream Cheese français Elle & Vire Professionnel®
92 g de **Crème Sélection Corman 35% M.G.**
14 g de sel fin

Hacher la roquette avec la crème, verser le tout dans un robot pâtissier, mélanger avec le Cream Cheese français et conserver à 16 °C.
Mettre tous autres les ingrédients dans le robot pâtissier, ajouter le mélange à la roquette et commencer à pétrir. Continuer jusqu'à obtenir une bonne élasticité de la pâte, puis former une boule, couvrir d'un film plastique et laisser reposer 45 minutes à 22 °C.
Former des boules de 60 g et les placer sur une plaque à pâtisserie.
Placer au réfrigérateur pendant 12 à 14 heures, puis laisser lever à 26 °C pendant environ 3 heures.
Badigeonner d'un mélange œuf-crème (50/50) et enfourner à 180 °C, vanne fermée pendant 18 minutes.
Réserver en cellule de refroidissement rapide et décorer.

2 MOUSSE DE SEICHE

120 g de **Beurre de Laiterie Corman 82% M.G.**
320 g de **Sculpture Corman 30,2% M.G.**
100 g de Cream Cheese français Elle & Vire Professionnel®
300 g de seiche cuite
72 g de gélatine
100 g de Cipolla di Tropea (oignon rouge de Calabre)

Dans une casserole, porter à ébullition une grande quantité d'eau salée, plonger 2 à 3 fois la seiche dans l'eau en la tenant par la tête, pour que ses tentacules se recroquevillent. Poursuivre la cuisson 25 à 30 minutes. Pour vérifier si la seiche est cuite, enfoncer un cure-dent. S'il s'enfonce facilement, elle est cuite.
Laisser refroidir dans l'eau de cuisson et une fois refroidie, détailler en filets.
Faire revenir un peu de beurre avec l'oignon rouge jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajouter les filets de seiche et dorer. Mixer.
Mélanger le beurre avec le Cream Cheese français, ajouter la Sculpture et la seiche mixée et enfin la gélatine préalablement fondue.
Laisser refroidir et foisonner avant utilisation.
Décorer de morceaux de seiche croquants.

PAN DE MUERTO

Recette pour 6 pièces

Par Rony Parijs

Le pan de muerto mexicain, également appelé « pain des morts », est un pain brioché traditionnel qui est surtout consommé autour de la célébration du Jour des Morts qui a lieu les 1er et 2 novembre. Le pain, riche en symbolisme, offre une texture douce et sucrée, accompagnée des arômes distinctifs de l'orange. Grâce à l'utilisation de beurre parfumé, notre recette assure une saveur intense et une expérience gustative unique.

1 BEURRE PARFUMÉ

Zeste d'1 orange
100 g de **Beurre clarifié liquide Corman 99,9% M.G.**

Mélanger le zeste avec le beurre clarifié liquide, puis réchauffer légèrement ce mélange à 35 °C.
Laisser refroidir, couvert, et infuser pendant 12 heures. Après 12 heures, réchauffer légèrement le beurre à 35 °C et passer au tamis très fin. Le beurre a maintenant absorbé toute la saveur du zeste ainsi qu'une partie de sa belle couleur.
Réserver le beurre parfumé dans un bocal bien fermé au réfrigérateur.

2 PÂTE

1000 g de farine (12,5% de protéines)
2 œufs
70 g de levure
400 g de lait
40 g de sucre
10 g de sucre inverti
17 g de sel
150 g de **Beurre de Laiterie Corman 82% M.G.**
50 g de beurre parfumé à l'orange

Faire une pâte avec le lait, la levure, les œufs et la moitié de la farine. Mélanger et laisser reposer à température ambiante pendant 30 minutes. Ajouter le sel, les sucres et le reste de la farine et mélanger. Quand tout est bien mélangé, commencer le pétrissage. Après 2 minutes, ajouter le beurre coupé en cubes, puis ajouter le beurre parfumé froid. Pétrir jusqu'à ce que la pâte atteigne 27 °C et un beau voile de gluten.
Laisser pointer la pâte pendant 30 minutes, puis la dégazer. Bouler la pâte et la laisser reposer pendant 10 minutes. Peser 6 pâtons de 250 g, 6 pâtons de 10 g et 12 pâtons de 20 g et les bouler. Placer les pâtons sur une plaque de cuisson.
Allonger les boules de 20 g en formant un relief avec 4 petites boules à l'aide de l'index, de l'annulaire et du majeur. Déposer ces boules en travers sur une grosse boule de pâte pour former une croix.
Faire un puits au centre de la croix avec le doigt puis placer la boule de 10 g par-dessus.
Disposer sur une plaque de cuisson et laisser pousser pendant 45 minutes à 26 °C avec une humidité de 76%.
Cuire à 175 °C pendant 25 à 30 minutes.

Astuces du Chef

- Utilisez toujours une râpe de qualité pour prélever uniquement la partie colorée et aromatique de l'écorce.
- Laissez refroidir le beurre parfumé couvert pour éviter que des influences extérieures n'altèrent le goût.
- Le beurre peut également être parfaitement parfumé avec d'autres agrumes.
- 50 g de beurre parfumé peuvent remplacer 2 zestes d'orange qui seraient sinon ajoutés directement à la pâte.
- Ce beurre parfumé est aussi idéal pour les gâteaux, les madeleines et autres garnitures.

PÃO DE DEUS

Recette pour 30 pièces cuites de 100 g

Par Rony Parijs

Le pão de Deus, ou « pain de Dieu », est un petit pain sucré portugais surtout connu pour sa délicieuse couche de noix de coco. La combinaison de la pâte moelleuse, obtenue par le pétrissage, et de la couche croquante de noix de coco le rend irrésistible. Découvrez la recette pour préparer ce pain divin vous-même !

1 PÂTE À BRIOCHE

640 g de farine forte (13% de protéines)
640 g de farine faible (10% de protéines)
20 g de levure
160 g de sucre
350 g de lait
200 g d'œufs
8 g d'essence de vanille
10 g de sel
Zeste d'1 citron
50 g de **Beurre Noisette Corman 98% M.G.**
50 g de **Beurre de Laiterie Corman 82% M.G.**

Délayer la levure dans le lait. Mélanger la farine avec le sel, le sucre et la levure délayée dans le lait. Ajouter l'essence de vanille et le zeste de citron avec les œufs. Mélanger le tout en 1ère vitesse pendant 5 minutes, puis pétrir en 2ème vitesse. Ajouter le beurre et pétrir jusqu'à ce que la pâte atteigne 27 °C et qu'un beau voile de gluten se forme. La pâte doit être souple et se détacher du bol. Retirer la pâte du bol et la bouler. Laisser reposer à température ambiante pendant 1,5 heure jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Replier la pâte et la diviser en 30 petites boules. Les former en boule et les placer espacées sur une plaque de cuisson. Laisser pousser pendant 10 minutes à 28 °C, puis aplatir les boules. Laisser pousser pendant encore 20 minutes avec l'humidité à 80%.

2 GARNITURE NOIX DE COCO

675 g de noix de coco
125 g d'œufs
335 g de sucre
60 g de farine (12% de protéines)
170 g de blancs d'œufs

Mélanger le sucre avec la noix de coco et incorporer les blancs d'œufs.
Ajouter ensuite les œufs et mélanger jusqu'à obtenir une masse homogène. Ajouter enfin la farine tamisée à la masse et mélanger brièvement.

3 MONTAGE ET FINITION

À l'aide d'une cuillère à glace (taille 24), prélever des portions égales de garniture à la noix de coco d'environ 45 g et les disposer sur du papier sulfurisé en laissant de l'espace entre les boules. Placer un second papier sulfurisé sur les boules et les aplatir légèrement pour obtenir de beaux disques uniformes d'environ 1,5 cm d'épaisseur. Les disques doivent être légèrement plus petits que les boules de pâte levée. Les placer ensuite au congélateur pour les faire durcir. Après la pousse, placer un disque de noix de coco congelé sur le dessus d'une boule de pâte. Appuyer légèrement et faire cuire à 170 °C pendant 20 minutes jusqu'à ce que la garniture à la noix de coco soit dorée.
Laisser refroidir et saupoudrer légèrement les côtés avec du sucre décor.

Astuces du Chef

- Le pão de Deus est un petit pain brioché portugais, typiquement consommé autour de la Toussaint, mais on peut désormais le trouver toute l'année parmi les spécialités de petit-déjeuner. Il est préférable de les acheter dans de petites boulangeries traditionnelles où tout est fait maison. Dans de nombreux endroits, on vend des produits industriels qui sont loin de l'original.
- Vous voulez intensifier la saveur de noix de coco ? Ajoutez un peu de rhum Malibu à la garniture de noix de coco.

HOT CROSS BUNS

Recette pour 24 pièces de 100 g (2 plaques de cuisson à bords hauts pour 3 x 4 pièces)

Par Rony Parijs

Voici une recette qui vous emmène dans les pays anglo-saxons : les hot cross buns. Ces délicieux petits pains sucrés, agrémentés de raisins secs et d'un mélange savamment dosé d'épices, sont marqués d'une croix sur le dessus et dégustés lors de la période de Pâques. Souvent coupés en deux et tartinés de beurre, ces brioches raviront vos clients les plus exigeants.

1 MÉLANGE D'ÉPICES

100 g de canneberges séchées
80 g de raisins blonds
80 g de raisins noirs
70 g d'orange et/ou de citron confit
100 g de jus d'orange
Zeste d'une orange
100 g d'eau
2,6 g de cannelle
0,8 g de piment de Jamaïque (All-Spice) = 8 graines
0,5 g de noix muscade

Préparer le mélange d'épices. Chauffer l'eau et ajouter les épices. Mélanger. Ajouter ensuite le zeste d'orange et le jus d'orange. Ajouter les fruits secs et couvrir le mélange hermétiquement.
Laisser reposer au moins 12 heures pour que les saveurs se développent.

2 PÂTE

1000 g de farine forte T55
20 g de sel
100 g de cassonade blonde
50 g de levure
300 g d'œufs froids (4 °C)
200 g de lait
350 g de **Beurre de Laiterie Corman 82% M.G.**

Préparer une pâte souple qui ne soit ni trop ferme ni trop molle. Mélanger tous les ingrédients sauf le beurre, puis pétrir au crochet pendant 5 minutes à vitesse moyenne. Ajouter progressivement le beurre en cubes à température ambiante. Pétrir jusqu'à ce que la pâte ne colle plus.

Ensuite, ajouter le mélange d'épices à petite vitesse. Mélanger jusqu'à ce que la pâte atteigne une température de 24 °C, puis la laisser reposer pendant 1 heure.
Plier la pâte, la placer dans un bol et la couvrir de film plastique. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur pour que le beurre durcisse. Cela permettra de travailler la pâte plus facilement. Il est également possible de préparer la pâte 1 ou 2 jours à l'avance.
Diviser la pâte en morceaux de 100 g et les bouler. Laisser reposer pendant 20 minutes. Bouler une deuxième fois et les disposer en groupes de 3 x 4 sur les deux plaques de cuisson à bords hauts. De cette manière, les petits pains vont adhérer après cuisson et formeront un bord sur les côtés. Cela protégera également les petits pains contre le dessèchement et évitera qu'ils ne brûlent sur les côtés. À ce stade, il est possible de les congeler pendant un maximum d'une semaine.
Laisser reposer les petits pains et pousser pendant 2 heures à 25 °C.

3 PÂTE POUR LA CROIX

75 g de farine
5 g de levure chimique
Une pincée de sel pour le goût
Un peu de sucre pour la couleur
65 g d'eau froide
20 g d'huile neutre

Préparer une pâte à la fois souple et pochable, qui ne soit pas trop collante.
La conserver dans une poche à douille.

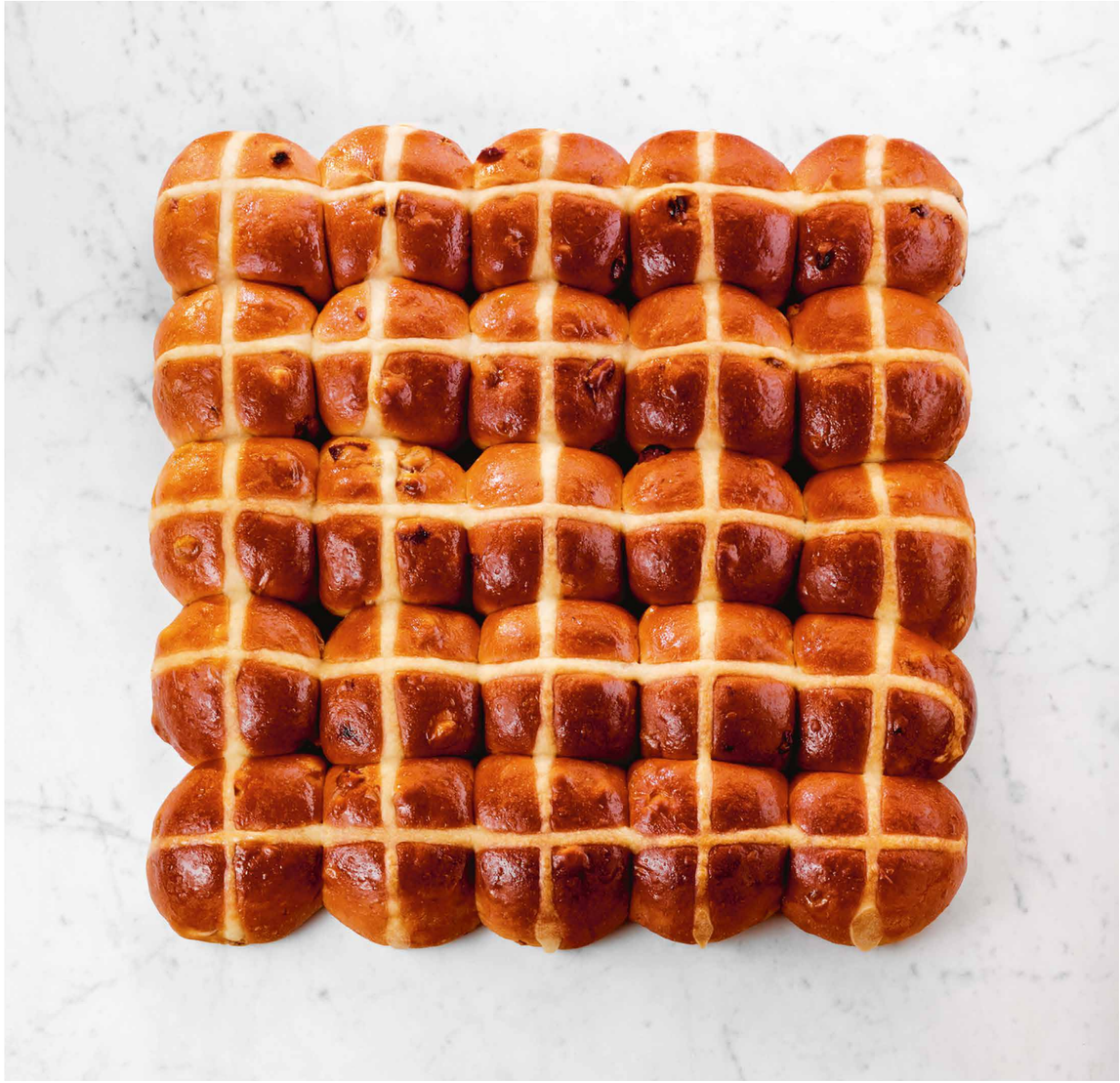
4 SIROP BRUN

100 g de sucre brun
100 g d'eau
1 bâton de cannelle
1 anis étoilé
2 clous de girofle

Mélanger les ingrédients et les porter à ébullition. Laisser réduire pendant environ 5 minutes à feu doux jusqu'à l'obtention d'un sirop plus épais. Passer au tamis, puis conserver au réfrigérateur.
Chauffer le sirop avant de badigeonner les hot cross buns.

5 FINITION

Juste avant la cuisson, dorer les petits pains et dresser des lignes en forme de croix sur le dessus.
Faire cuire environ 15 minutes à 180 °C dans un four à sole jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
Après la cuisson, badigeonner les hot cross buns de sirop brun.



KHALIAT AL NAHL

Recette pour 30 pièces

Par Rony Parijs

Khaliat Al Nahl, populaire au Moyen-Orient, est un pain brioché composé de plusieurs petits pains garnis d'une farce salée ou sucrée. Ce pain peut être dégusté au petit-déjeuner ou au goûter, généralement accompagné d'une bonne tasse de café. Dans sa version salée, il est idéal comme amuse-bouche, chaque petit pain pouvant être facilement détaché. La version sucrée est parfaite sur un buffet de desserts, par exemple accompagnée d'un peu de sauce au chocolat et d'une boule de glace.

1 PÂTE À BRIOCHE

265 g de farine forte (13% de protéines)
265 g de farine faible (10% de protéines)
25 g de levure
25 g de sucre
360 g de lait
6 g de sel
60 g de **Beurre de Laiterie Corman 82% M.G.**
QS de graines de sésame
QS de graines de cumin noir

Délayer la levure dans le lait tiède. Mélanger la farine avec le sel, le sucre et la levure dissoute dans le lait. Pétrir le tout en première vitesse pendant 5 minutes, puis continuer le pétrissage en deuxième vitesse. Ajouter le beurre et pétrir jusqu'à ce que la pâte devienne souple, atteigne une température de 27 °C et se détache des parois du bol. Bouler et laisser reposer la pâte à température ambiante pendant 1,5 à 2 heures, jusqu'à ce qu'elle double en volume. Diviser la pâte et former 30 petites boules. Les disposer avec de l'espace entre elles sur une plaque de cuisson farinée. Laisser pousser pendant 15 minutes à 26 °C.

2 FOURRAGE CREAM CHEESE

200 g de Cream Cheese français Elle & Vire Professionnel®
40 g de **Crème Sélection Corman 35% M.G.**

Ramollir le Cream Cheese français et ajouter progressivement la crème. Mélanger sans aérer. Laisser durcir légèrement au réfrigérateur et former 30 boules de 8 g. Placer brièvement au congélateur pour faciliter le façonnage.

3 FOURRAGE CHOCOLAT

120 g de chocolat noir 55%
120 g de **Crème Sélection Corman 35% M.G.**

Faire fondre le chocolat à moitié et chauffer la crème à 80 °C. Réaliser une ganache. Laisser durcir brièvement et former 30 boules de 8 g. Laisser durcir complètement au réfrigérateur.

4 SIROP ORIENTAL

100 g d'eau
100 g de sucre
50 g de miel
3 pièces de graines de cardamome

Casser les graines de cardamome et les chauffer brièvement dans une poêle chaude. Préparer un sirop avec l'eau, le sucre et le miel. Porter à ébullition et ajouter ensuite les graines de cardamome. Laisser infuser les graines dans le sirop jusqu'à ce que le sirop soit refroidi.

5 MONTAGE ET FINITION

Insérer une petite boule de Cream Cheese ou de chocolat dans chaque boule de pâte. Refermer les boules et les façonner légèrement pour maintenir la fermeture. Disposer les boules, avec un petit espace entre elles, dans un cercle d'une hauteur de 4 cm. Laisser pousser pendant 1 heure à 26 °C avec une humidité de 80%. Dorer le dessus et saupoudrer d'un mélange de graines de sésame et de graines de cumin noir. Faire cuire à 175 °C pendant 18 minutes. Réchauffer le sirop et le passer au tamis pour récupérer les graines de cardamome. Sortir les pains du four et appliquer généreusement le sirop chaud. Le sirop pénétrera dans le pain et lui donnera beaucoup de saveur. Laisser refroidir les pains dans les cercles. De cette manière, ils conserveront leur forme.

Astuces du Chef

- Vous pouvez ajouter encore plus de saveur en remplaçant le Beurre de Laiterie par le Beurre Noisette 98% M.G.
- Recommandez à vos clients de réchauffer légèrement les pains dans un four préchauffé pour les déguster tièdes, ce qui les rendra encore plus délicieux.

CORMAN

SINCE 1935

Succès garanti pour le Chef

Plus d'informations
sur notre site web
corman.pro/be/fr/chefs

@corman_be

Crédits photos : Olivier Chenoix (Black Box Studio Brussels).
Réalisation livret : Stéphanie Pertoldi (stéphanie artworks).