

- Brioche à tête**
- Brioche feuilletée**
- Triangles exotiques**
- Pains au chocolat bicolores**
- Roulés aux pralines**
- Cakes au citron**



# Brioche à tête



## Ingrédients

## Quantités pour environ 20 brioches

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Farine de gruau | 0.500 |
| Œufs            | 0.250 |
| Lait entier     | 0.075 |
| Sel             | 0.009 |
| Levure          | 0.020 |
| Sucre           | 0.075 |
| Beurre          | 0.200 |

## Procédé :

Mettre tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur, sauf le beurre.

Fraser environ 3 minutes.

Obtenir une consistance de pâte bâtarde.

Pétrir 5 minutes en 2<sup>e</sup> vitesse.

Corner la cuve régulièrement pour faciliter le pétrissage.

Ajouter le beurre.

Pétrir jusqu'à décollement en 2<sup>e</sup> vitesse.

Obtenir une consistance de pâte souple.

Température de pâte à 24°C.

Laisser pointer environ 12h à 2°C.

Détailler et bouler.

Laisser détendre 30 minutes au réfrigérateur.

Façonner.

Déposer sur plaque de cuisson dans les moules.

Laisser un apprêt d'environ 1h30.

Dorer.

Faire cuire au four à soles à 175°C.

Démouler à chaud.

Laisser ressuer sur une grille.



# Cakes au citron



## Ingrédients

## Quantités pour 3 moules de 16 cm

|                  |           |
|------------------|-----------|
| Beurre           | 0.195     |
| Zestes de citron | 0.015     |
| Sucre semoule    | 0.600     |
| Œufs             | 9         |
| Rhum             | 0.015     |
| Crème UHT        | 0.285     |
| Farine           | 0.570     |
| Levure chimique  | 0.020     |
| Fleur de Sel     | 2 pincées |
| Eau              | 0.225     |
| Sucre            | 0.090     |
| Jus de citron    | 0.030     |

## Procédé :

Faire fondre le beurre. Réserver (il doit être froid).

Mélanger les zestes au sucre en poudre.

Graisser les moules.

Au batteur, mélanger les œufs et le sucre citronné. Blanchir.

Ajouter le rhum, la crème et le sel, fouetter de nouveau.

Tamiser la farine avec la levure chimique et ajouter progressivement le mélange précédent en mélangeant à la maryse.

Ajouter le beurre fondu refroidi et mélanger doucement.

Verser la pâte dans un moule et enfourner pour 40 minutes à 150°C au four ventilé.

Préparer le sirop en faisant bouillir l'eau et le sucre, retirer du feu et ajouter le jus de citron.

Avant que les cakes ne refroidissent, les poser sur une grille et imbiber avec la totalité du sirop sur toutes les faces des cakes.

Napper l'ensemble avec du nappage neutre.

Déposer sur un carton noir et décorer.

## Chips de citron

Couper des lamelles fines de citron et les tremper de chaque côté dans le sucre. Retirer la peau à l'emporte-pièce ou avec une paire de ciseaux.

Cuire sur feuille de silpat à 90°C pendant 50 à 60 minutes.



# Pains au chocolat bicolores



## Ingrédients

## Quantités pour 14 pièces

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Farine de tradition    | 0.250 |
| Farine de gruau        | 0.250 |
| Eau                    | 0.230 |
| Sel                    | 0.009 |
| Levure                 | 0.025 |
| Sucre                  | 0.065 |
| Beurre d'incorporation | 0.050 |
| Beurre de tourage      | 0.230 |
| Bâtons chocolat        | 28    |
| Poudre de cacao        | 0.008 |

## Procédé :

Mettre tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur, sauf le beurre de tourage.

Fraser environ 3 minutes.

Obtenir la consistance de pâte ferme.

Pétrir pendant 5 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse puis 5 minutes en 2<sup>e</sup> vitesse.

Température de pâte à 24°C.

Bouler.

Laisser pointer environ 25 minutes.

Allonger le pâton en forme rectangulaire.

Laisser refroidir 1 heure au congélateur.

Réserver 12 heures à 0°C.

Détrempe pour bicolore : 150g de détrempe mélangée au batteur avec 8g de cacao en poudre.

Enchâsser le beurre de tourage.

Donner 1 tour simple et 1 tour double.

Laisser détendre 15 minutes au congélateur et réserver au réfrigérateur à 0°C.

Abaisser en rectangle de 28 cm X 60 cm.

Abaisser la détrempe cacao et détailler avec le découpoir à grille.

Mouiller légèrement le rectangle de PLF et coller la détrempe cacao.

Retourner l'ensemble. Détailler 14 rectangles 14 cm X 8.5 cm.

Déposer les bâtons de chocolat.

Enrouler et déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Laisser un apprêt d'environ 2h15 à 28°C.

Dorer au blanc d'œuf.

Faire cuire au four à sole à 190°C, 17 minutes.

Laisser ressuer sur grille.



# Triangles exotiques



## Ingrédients PLF Quantités pour 10 pièces

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Farine de tradition    | 0.175 |
| Farine de gruau        | 0.175 |
| Eau                    | 0.160 |
| Sel                    | 0.006 |
| Levure                 | 0.018 |
| Sucre                  | 0.045 |
| Beurre d'incorporation | 0.035 |
| Beurre de tourage      | 0.160 |

## Ingrédients Crème passion

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Purée passion        | 0.200 |
| Crème UHT            | 0.175 |
| Sucre                | 0.015 |
| Jaunes d'œufs        | 0.060 |
| Sucre                | 0.085 |
| Poudre à crème       | 0.042 |
| Nappage blond        | 0.100 |
| Fruits de la passion | 1     |
| Chips d'ananas       | 10    |

## Procédé PLF:

Mettre tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur, sauf le beurre de tourage.  
Fraser environ 3 minutes.  
Obtenir la consistance de pâte ferme.  
Pétrir pendant 5 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse puis 5 minutes en 2<sup>e</sup> vitesse.  
Température de pâte à 24°C.  
Bouler.  
Laisser pointer environ 25 minutes.  
Allonger le pâton en forme rectangulaire.  
Laisser refroidir 1 heure au congélateur.  
Réserver 12 heures à 0°C.

## Procédé crème passion

Dans une casserole, faire bouillir la purée de passion, la crème et le sucre.  
Au fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.



Ajouter la poudre à crème.  
Délayer les jaunes blanchis avec 1/3 du liquide bouillant.  
Verser dans la casserole en fouettant hors du feu.  
Porter à ébullition.  
Baisser la source de chaleur et cuire 1 minute.  
Couler dans des empreintes ou des cercles de 5 cm de diamètre.  
Réserver au congélateur.

## Procédé de montage

Enchâsser le beurre de tourage  
Donner seulement 1 tour simple.  
Laisser détendre environ 30 minutes au réfrigérateur.  
Abaïsser, en rectangle de 40 cm X 20 cm.  
Couper en deux, pour faire 2 rectangles de 40 cm X 10 cm.  
Superposer.  
Abaïsser à 3 mm, en rectangle de 68 cm X 13 cm.  
Ebarber les bords.  
Détailler en triangle isocèle de 12 cm X 12 cm.  
Déposer sur plaque de cuisson.  
Laisser un apprêt d'environ 1h30 à 28°C.  
Dorer.  
Insérer un disque de crème passion.  
Enfourner dans un four ventilé à 170°C.  
Faire cuire environ 17 minutes.  
Saupoudrer les coins du triangle, de sucre neige.  
Napper le disque de crème passion et déposer une chips d'ananas et quelques grains de fruit de la passion.



# Chips d'ananas



## Ingrédients

Ananas frais

## Quantités pour 40 pièces

1

## Procédé :

Eplucher l'ananas.



Retirer les yeux.

Couper en 3 dans la hauteur.

Détailler en fines tranches à la mandoline.

Déposer sur plaque avec une feuille de silpat.

Cuire au four à sole à 80°C pendant 3 heures.

Retourner à mi-cuisson.



# Brioche feuilletée



## Ingrédients

## Quantités pour 5 moules

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Farine de tradition    | 0.250 |
| Farine de gruau        | 0.250 |
| Œufs                   | 0.175 |
| Lait entier            | 0.100 |
| Sel                    | 0.009 |
| Levure                 | 0.030 |
| Sucre                  | 0.065 |
| Beurre d'incorporation | 0.125 |
| Beurre de tourage      | 0.250 |

## Procédé :

Mettre tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur, sauf le beurre de tourage.

Fraser environ 3 minutes.

Obtenir la consistance de pâte bâtarde.

Pétrir pendant 10 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse puis 3 minutes en 2<sup>e</sup> vitesse.

Température de pâte à 23°C.

Bouler.

Laisser pointer environ 30 minutes.

Allonger le pâton en forme rectangulaire.

Laisser pointer environ 12 heures à 2°C.

Beurrer.

Tourer. 2 tours.

Laisser détendre 30 minutes minimum au réfrigérateur.

Abaisser à 9 mm afin d'avoir un rectangle de 22.5 cm X 45 cm.

Détailler 5 rectangles de 4.5 cm X 45 cm.

Plisser afin d'avoir 6 boucles et 2 extrémités opposées.

Mettre en moule.

Déposer les moules sur une plaque de cuisson.

Laisser un apprêt de 3 à 4 heures à 27°C.

Faire cuire au four à soles à 190°C, environ 30 minutes.

Siroper.

Laisser ressuer sur une grille.





# Roulés aux pralines



## Ingrédients PLF Quantités pour 10 pièces

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Farine de tradition    | 0.175 |
| Farine de gruau        | 0.175 |
| Eau                    | 0.160 |
| Sel                    | 0.006 |
| Levure                 | 0.018 |
| Sucre                  | 0.045 |
| Beurre d'incorporation | 0.035 |
| Beurre de tourage      | 0.160 |
| Cacao en poudre        | 0.008 |
| Pralines roses         | 0.100 |

## Ingrédients Crème praliné

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Praliné                | 0.330 |
| Feuilletine            | 0.020 |
| Riz soufflé            | 0.015 |
| Fleur de sel           | 0.002 |
| Couverture au lait 38% | 0.055 |

## Procédé PLF:

Mettre tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur, sauf le beurre de tourage.

Fraser environ 3 minutes.

Obtenir la consistance de pâte ferme.

Pétrir pendant 5 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse puis 5 minutes en 2<sup>e</sup> vitesse.

Température de pâte à 24°C.

Bouler.

Laisser pointer environ 25 minutes puis donner un rabat.

Laisser de nouveau pointer 20 minutes à température ambiante.

Allonger le pâton en forme rectangulaire.

Refroidir environ 30 minutes au congélateur.

Laisser pointer 12 à 24 heures à +5°C.

**Détrempe pour bicolore** : 150g de détrempe mélangée au batteur avec 8g de cacao en poudre.

Au batteur, mélanger de façon homogène.



## **Procédé suite PLF:**

Enchâsser le beurre de tourage.

Donner 1 tour double.

Donner un tour simple en insérant la détrempe bicolore après le premier rabat.

Laisser détendre environ 30 minutes au réfrigérateur.

Abaisser en rectangle de 45 cm X 25 cm.

Humidifier.

Etaler la crème au praliné lissée.

Enrouler.

Détailler des tronçons de 2.5 cm de largeur.

Déposer en cercle de 10 cm de diamètre, graissés., sur une plaque de cuisson.

Laisser un apprêt d'environ 1h30 à 30°C.

Saupoudrer de pralines grossièrement hachées.

Faire cuire au four à soles, à 190°C, environ 18 minutes.

Au pinceau, badigeonner de sirop.

Laisser ressuer sur une grille.

## **Procédé Crème praliné :**

Tempérer le praliné, le feuilletine, le riz soufflé et la fleur de sel entre 18 et 20°C.

Faire fondre le chocolat.

Tempérer à 30°C.

Ajouter le mélange précédent.

Utiliser aussitôt.

