

- 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^e vitesse.

Corner la cuve régulièrement pour faciliter le pétrissage.

Ajouter le beurre.

Pétrir jusqu'à décollement en 2^e 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^{ère} vitesse puis 5 minutes en 2^e 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^{ère} vitesse puis 5 minutes en 2^e 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^{ère} vitesse puis 3 minutes en 2^e 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^{ère} vitesse puis 5 minutes en 2^e 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.

