

Travaux pratique de Pâtisserie

Croissants Pains chocolat bicolores



Matières premières

Farine T55
Farine de gruau
Sucre
Sel
Levure
Lait environ
Beurre

Quantités

0.250
0.250
0.065
0.012
0.030
0.250
0.220

Progression

Pâte à croissants

Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur.
Fraser environ 3 minutes.
Obtenir une consistance de pâte ferme.
Pétrir environ 5 minutes en 1^{ère} vitesse puis 5 minutes en 2^{ème} vitesse.
Température de pâte à 24° C.
Prélever 200g de pâte.
Bouler la grande partie du pâton, couvrir et laisser pointer 30 minutes

Pétrir quelques minutes 100g de pâte avec du colorant rouge et 100g de pâte avec 4 g de cacao en poudre
Réserver au froid.

Rompre la pâte, l'étaler sur une plaque et mettre au congélateur, 50 cm x 30 cm
Etaler le beurre 25 cm x 25 cm et mettre au réfrigérateur.

Beurrer et donner 1 tour simple
Laisser reposer 30 minutes
Beurrer et donner 1 tour double
Laisser reposer 30 minutes

Etaler la pâte 36 cm x 54 cm
Retirer la farine, humidifier très légèrement si besoin
Etaler la pâte rouge très fin et déposer sur le pâton.

Rouler les croissants, le rouge en dessous.
Déposer sur plaque avec une feuille cuisson
Laisser un apprêt d'environ 2h30 à 28° C
Dorer avec du blanc d'œuf
Faire cuire au four à sole à 190° C, 17 minutes
Laisser ressuer sur grille

