

Travaux pratique de Pâtisserie

Palmiers et pailles



Matières premières	Quantités	Progression
Farine	0.250	<u>Feuilletage inversé :</u>
Sel	0.006	Détrempe : Identique à la méthode simple.
Eau	0.125	Beurrage : Manier la matière grasse avec 150g de farine
Beurre tourage	0.250	Façonner ce mélange en carré de 15cm sur 3cm d'épaisseur.
Farine	0.075	Tourage : Abaisser le corps gras en rectangle de 50cm X 16cm sur 1/2cm d'épaisseur. Allonger la détrempe à part, au 2/3 de la longueur de l'abaisse. Poser l'abaisse de détrempe sur l'abaisse de matière grasse. Étendre le pâton 60cm X 25cm sur 3cm d'épaisseur. Laisser reposer 30mn (même jusqu'au lendemain). Donner 1 tour double et 1 tour simple. Laisser reposer et détailler.
Sucre	0.075	<u>Sirop à 30°B :</u>
Eau	0.055	Faire bouillir l'eau avec le sucre. Réserver au froid.
Compote de pomme	0.300	<u>Fabrication des chaussons :</u>
Pomme	1	Étaler le feuilletage sur 1.5cm d'épaisseur.
Cannelle	0.003	Détailler 6 ronds avec le plus grand des emporte-pièces cannelés.
Miel	0.050	Puis étaler ces ronds pour leur donner une forme ovale (double). Dorer les bords. Garnir à la poche de compote de pomme, ajouter quelques cubes de pommes fraîches, une pincée de cannelle et une demi-cuillère de miel. Refermer en appuyant bien sur les bords pour les coller. Retourner les chaussons, les dorer et les rayer. Laisser reposer au froid avant de les cuire pour éviter qu'ils se déforment. Garder les rognures pour tartes et flans. Cuire à 200°C et passer un peu de sirop à la sortie du four pour apporter un joli brillant.
		<u>Fabrication des palmiers et pailles :</u>
		Donner un dernier tour sans farine mais avec du sucre. Étaler avec du sucre sur une largeur de 1 rouleau et demi. Plier en 6 et détailler des tranches de 1cm de d'épaisseur. Poser sur plaque légèrement graissée avec assez d'espace entre chaque. Cuire à 200°, retourner à mi-cuisson. Décoller et poser sur feuille à la sortie du four.

