

Travaux pratiques de pâtisserie

2019 - 2020 BTM 1

Thème : feuilletage et PLF



Scannez-moi

Techniques de base

Pâte feuilletée

Pâte levée feuilletée

Produits finis



Palmiers



Vol-au-vent



Brioche feuilletée



Pithiviers



Croissants bicolores



Petites galettes



Tresse en pain au lait

Feuilletage

Recettes

Farine T55	0.750
Sel	0.015
Eau	0.375
Beurre	0.600

Quantités

Progression

Feuilletage rapide :

Cette méthode consiste à mélanger dès le départ, tous les éléments composant la détrempe avec le beurre coupé en petits cubes.

Peser, tamiser la farine.

Couper la matière grasse en petits morceaux directement sur la farine.

Mélanger pour obtenir une bonne répartition des 2 éléments.

Faire une fontaine.

Ajouter le sel.

Verser l'eau, pétrir sans trop travailler pour éviter de trop écraser les morceaux de matière grasse (presque intacts dans la détrempe).

Bouler la pâte.

Laisser reposer 5mn couverte.

Donner 1 tour simple et laisser reposer 5mn.

Idem pour les cinq tours.

Allonger et détailler.

Le millefeuille a-t-il réellement 1000 feuilles ?

1^{er} tour : $3 \times 3 = 9 - 2 = 7$

2^e tour : $7 \times 3 = 21 - 2 = 19$

3^e tour : $19 \times 3 = 57 - 2 = 55$

4^e tour : $55 \times 3 = 165 - 2 = 163$

5^e tour : $163 \times 3 = 489 - 2 = 487$

6^e tour : $487 \times 3 = 1461 - 2 = 1459$ feuilles

Fabrications courantes

En pâte feuilletée

Fabrications	Nb tours	Poids brut	Épaisseur	Taille
Chaussons aux pommes	5 à 6	100g pièce	6 mm avant	EP 12cm
Palmiers	4 + 1 sucre	75g pièce	7mm / 70cm long	10 à 12cm
Millefeuilles	5 à 6	650g plaque	2 mm	40 x 60 cm
Dartois et jalousie	6	550g 2 bandes	3 mm	12 x 60 cm
Bande de tarte	6	350g pour 60cm	2.5 mm	12 x 60 cm
Bouchée à la reine	6	100g pièce	3 à 3.5 mm	EP 90 et EP 55
Vol-au-vent	5 à 6	Selon taille	7 à 10 mm	Selon taille
Pithiviers	6	550g pour 6 pers	3 mm	Festonné
Fleurons	Rognures	15g pièce	3 mm	6 à 10mm
Conversations	Rognures	40 à 50g	1.5 mm	
Saint-Honoré	Rognures	250g pour 8 pers	1.5 mm	

Expériences de tourage

Prélèvement d'une partie du feuilletage à différents moments du tourage.
Abaisse à 3mm pour chaque prélèvement, cuisson identique.
Avec du feuilletage inversé, de 2 à 5 tours :



Prélèvement d'une partie du feuilletage à différents moments du tourage.
Abaisse à 3mm pour chaque prélèvement, cuisson identique.
Avec du feuilletage traditionnel, de 1 à 6 tours :



Vol au vent

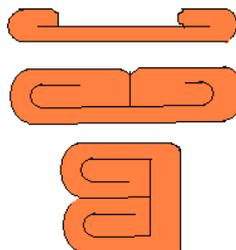


Recettes	Quantités	Progression
Farine T55	0.1.500	<u>Feuilletage classique</u>
Eau froide	0.750	Pétrir sans corser, la farine, l'eau, le sel et le beurre en pommade, stocker au réfrigérateur 2h minimum.
Sel	0.045	Placer au centre de la détrempe le beurre de tour.
Beurre	0.225	Donner 2 tours simples, repos à nouveau 2 heures.
Beurre	1.275	Redonner 2 tours simples. Ce feuilletage peut être stocké plusieurs jours au réfrigérateur. Les 2 derniers tours seront donnés avant l'utilisation. Repos 15 minutes. Les produits détaillés dorés et rayés en feuilletage seront cuits après repos de 40 mn environ ou stockés au congélateur. 2 tours simples repos 2h 2 tours simples repos 2h 2 tours simples repos 1h
		Vol au vent : 4.5 au laminoir Diamètre de 26cm x 2 dont un évidé de 16cm
		Cuisson 230°C puis régler à 180°C Clé fermée, ouvert 7mn après Cuisson 45mn
Beurre T	1.200	<u>Feuilletage inversé</u>
Farine T55	0.525	Malaxer le beurre et la farine, étaler et mettre au réfrigérateur environ 1h
Farine T55	1.050	Faire une détrempe, poser sur le beurre et plier en 3.
Eau	0.500	Donner un tour simple, repos 1h
Sel	0.045	Donner un tour double, repos 1h
Beurre pommade	0.300	Donner un tour simple, repos 1h Stocker à 4°C filmé
		Avant utilisation, donner un tour double Repos de 15mn avant le détaillage
		La garniture peut se faire avec une sauce Béchamel, des ris de veau ou des blancs de poulet, des champignons de Paris, Morilles, trompettes des morts, truffes, etc. Du fromage ou des fruites de mer, du jambon...

Palmiers à la pistache



Recettes	Quantités	Progression
Farine T55	0.500	<u>Feuilletage inversé sucré :</u>
Sel	0.012	Faire un beurre manié en mélangeant le beurre, la pâte de pistache et la deuxième partie de farine.
Eau	0.250	Faire une détrempe avec la farine, l'eau et le sel.
Beurre	0.500	Façonner ce mélange en carré de 15cm sur 3cm d'épaisseur.
Farine	0.150	Abaisser le corps gras en rectangle de 50cm X 16cm sur 1/2cm d'épaisseur.
Pâte de pistache	0.050	Allonger la détrempe à part, aux 2/3 de la longueur de l'abaisse.
Sucre glace	0.200	Poser l'abaisse de détrempe sur l'abaisse de matière grasse. Donner deux tours. Laisser reposer 30mn. Donner 2 autres tours. Laisser reposer. Donner un dernier tour sans farine mais avec du sucre. Etaler 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.



Pliage des palmiers

Pithiviers



Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.100	<u>Crème d'amande</u>
Sucre	0.100	Crémer le beurre avec le sucre
Œufs	2	Incorporer les œufs graduellement
Poudre d'amandes	0.100	Monter l'appareil
Farine	0.020	Incorporer la poudre d'amandes à la spatule Puis la farine

Montage d'un Pithiviers

Etaler le feuilletage sur environ 1cm d'épaisseur, détailler des disques de tailles identiques deux par deux. Dorer les bords d'un cercle sur deux.

Etaler à la poche la crème d'amande sans en mettre sur les bords

Poser le second cercle sur le premier et appuyer les bords

Appuyer un cercle au centre pour former et guider le couteau

Festonner : couper de grandes demi-sphères autour

Dorer à l'œuf et rayer en spirale. Laisser reposer plusieurs heures avant de cuire à 190°, passer du sirop à la sortie, pour faire briller

Galette des Rois



Recette pour 6 galettes individuelles

Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.500	<u>Feuilletage inversé :</u>
Sel	0.012	Détrempe : Identique à la méthode simple.
Eau	0.250	Beurrage : Manier la matière grasse avec 150g de farine
Beurre	0.500	Façonner ce mélange en carré de 15cm sur 3cm d'épaisseur.
Farine	0.150	Tourage : Abaisser le corps gras en rectangle de 50cm X 16cm sur 1/2cm d'épaisseur.
		Allonger la détrempe à part, aux 2/3 de la longueur de l'abaisse.
		Poser l'abaisse de détrempe sur l'abaisse de matière grasse.
		Etendre 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.
Beurre	0.100	<u>Crème d'amande :</u>
Sucre	0.100	Crémer le beurre avec le sucre.
Œufs	2	Incorporer les œufs graduellement.
Poudre d'amandes	0.100	Incorporer la poudre d'amandes à la spatule puis la farine.
Farine	0.020	Monter l'appareil au batteur.
Sucre cristal	0.050	<u>Sirop à 30°B :</u>
Eau	0.040	Porter à ébullition le sucre et l'eau.
		Conservé au frais et couvert.
		<u>Montage d'une galette :</u>
		Etaler le feuilletage sur environ 5mm d'épaisseur, détailler des disques de tailles identiques deux par deux. Mouiller avec de l'eau, au pinceau, les bords d'un cercle sur deux.
		Etaler à la poche la crème d'amande sans en mettre sur les bords, poser une fève.
		Poser le second cercle sur le premier et appuyer les bords.
		Chiqueter les bords, dorer le dessus et le rayer, laisser reposer plusieurs heures avant de cuire à 190°C environ 1 heure, passer du sirop au pinceau sur le dessus de la galette, pour faire briller, puis remettre 5 minutes au four.
		Débarrasser sur grille à la sortie du four.

Revisiter la galette avec de la pomme

Travail personnel

Brioche feuilletée



Recettes	Quantités	Progression
Lait	0.185	<u>Brioche feuilletée :</u>
Levure	0.025	Délayer le lait froid et la levure.
Farine T55	0.265	Pétrir ensemble le lait, les farines, les œufs, le beurre pommade, le sel et le sucre sans corser, pâte assez ferme.
Farine force	0.265	Mettre au froid 2h
Œufs	0.100	Étendre la pâte en rectangle 40x20 épaisseur 6 au laminoir.
Beurre pommade	0.050	Beurrer les 2/3 de la surface avec 300g de beurre ramolli à la main.
Sel	0.010	Donner un tour simple.
Sucre	0.060	Donner un deuxième tour simple et mettre au réfrigérateur environ 1h
Beurre	0.300	Redonner 1 tour simple, étendre au laminoir environ 35cm x 52cm, façonner la pâte et déposer en moule.
		Faire lever à température ambiante 1h à 1h30 ou à l'étuve à 28°C maximum.

Croissants framboise



Recettes	Quantités	Progression
Farine T55	0.250	<u>Pâte à croissant :</u>
Farine de force	0.250	Peser et tamiser la farine.
Sucre	0.065	Verser la farine dans une cuve.
Sel	0.012	Peser le sel et le vider sur la farine sur un coté de la cuve.
Levure	0.030	Peser le sucre et le vider sur la farine face au sel.
Lait environ	0.250	Peser la levure puis la délayer dans un peu de lait. Verser la levure délayée dans la farine.
Beurre	0.220	Verser une partie du lait. Commencer à pétrir et incorporer le lait restant selon besoin afin d'obtenir une pâte pas trop molle, mais assez corsée.
Œuf	1	
Framboise linzer	0.200	Prélever 200 g de pâte et pétrir quelques minutes avec du colorant rouge. Réserver au froid. Couvrir la pâte obtenue pour empêcher de croûter. Laisser pointer la pâte à température ambiante 30 à 60mn. Rompre la pâte, puis la placer au réfrigérateur. Beurrer et donner 1 tour double et 1 tour simple. Etaler la pâte rouge très fin et déposer sur le pâton. Etaler l'ensemble 1 rouleau sur 1 rouleau. Détailer et déposer un peu de framboise linzer à la poche. Rouler. Laisser pousser à 40°C. Dorer délicatement. Cuire à 230°C au four ventilé.

Tresse en Pain au lait



Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.500	<u>Pâte à pains au lait</u>
Sel	0.010	Pétrir l'ensemble des matières premières avec les $\frac{3}{4}$ du lait pendant quelques minutes.
Sucre	0.060	Rectifier la texture pour obtenir une pâte mi tendre mi ferme.
Levure	0.020	Laisser pointer 45mn, rabattre et réserver la nuit au réfrigérateur, couvert d'un film.
Lait	0.200	
(Euf	2	
Beurre	0.120	Détailler en 80g, façonner et mettre à pousser 1h30
		Dorer, tailler aux ciseaux, ajouter le sucre en grains
		Cuire quelques minutes à 200°



Disposer 5 branches les unes à côté des autres, puis passer la 5 en position 2



Passer la 1 en position 3 puis tourner la 2 sur la 1
Recommencer le même schéma jusqu'à la fin

