

POUSSE &  
CUISSON



Stocker au congélateur ou mettre à pousser directement pendant 2 heures à 27°C.



Dorer les produits avec un mélange de jaunes d'œufs, de lait et de crème.



Préchauffer le four ventilé à 190°C. Cuire les croissants à 170°C pendant 17 minutes environ et les pains au chocolat pendant 18 minutes.



## UN BEURRE IDÉAL pour chacun de vos besoins

Chaque recette est réalisable avec toutes nos plaques de beurre. Mais à chaque plaque ses avantages !

Vous souhaitez  
UN BON GOÛT LAITIER ?



**BEURRE DE LAITERIE**  
82% MG

Fabriqué avec de la crème fraîche premium

Vous souhaitez  
GAGNER DU TEMPS ?



**BEURRE EXPRESS**  
82% MG

Pré-laminé, prêt à l'emploi, sans tempérag

Vous souhaitez  
DU RENDEMENT ?



**BEURRE EXTRA**  
82% MG

Extra facile à travailler et un bon rendement

Vous souhaitez  
DES PRODUITS CROUSTILLANTS  
TOUTE LA JOURNÉE ?



**BEURRE EXTRA CONCENTRÉ**  
99,9% MG

Pour des feuilletages croustillants et savoureux

Vous souhaitez  
UN BON RAPPORT  
QUALITÉ-PRIX ?



**MIX PATISY**  
78% MG

Un bon goût de beurre avec la praticité d'un mix de matières grasses végétales sélectionnées et de beurre Corman



Retrouvez tous les conseils en vidéo !

Plus d'informations et de recettes sur [www.corman.pro](http://www.corman.pro)

@cormanprofessionnel Corman Professionnel

SAVENCIA F&D FOODSERVICE - RCS Versailles 389 330 739 - © Photo : CLEO Productions, Julie Coustarot (photographe) - Réalisation : Kinta Smart Studio - Juillet 2024



# The Right Skills

— TUTORIEL —

## PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

Croissants & pains au chocolat



Succès garanti pour le Chef





# PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

## Croissants & pains au chocolat



Retrouvez tous les conseils en vidéo !

### INGRÉDIENTS

- 960 g de farine T55
- 960 g de farine T45
- 35 g de sel
- 230 g de sucre
- 75 g de levure fraîche
- 190 g de **Beurre Traditionnel Corman**
- 990 g de lait
- 1 kg de **Beurre de Laiterie 82% M.G. Corman** (voir les autres beurres de tourage au dos)



### DÉTREMPE



Mélanger les farines, le sel, le sucre, le beurre, la levure et le lait dans la cuve d'un batteur.



Pétrir en vitesse 1 pendant 5 minutes, puis en vitesse 2 pendant 8 minutes.



En fin de pétrissage, effectuer un contrôle de la température, qui doit se situer entre 24 et 25°C.



Effectuer un contrôle du réseau de gluten.



Bouler la pâte, entailler puis laisser pointer pendant une heure.



Rabattre, étaler en rectangle et mettre au réfrigérateur pendant une nuit.

### TOURAGE



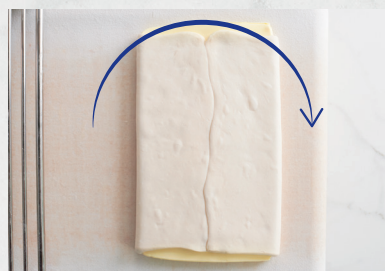
Sortir la plaque de beurre du réfrigérateur 15 minutes avant le tourage.



Fleurer et laminer. La texture à la fois ferme et plastique du beurre facilite le tourage.



Enchâsser le beurre dans la détrempe et le laisser dépasser de 0.5 à 1 cm pour qu'il soit bien réparti.



Faire une incision sur les deux côtés de fermeture du pâton et réaliser un quart de tour.



Abaisser



Réaliser un tour double en rabattant d'abord les extrémités vers le centre..

### TOURAGE



Plier l'ensemble en deux pour finir le tour double. Tourner d'un quart de tour.



Répéter l'incision et abaisser.



Plier en trois pour réaliser un tour simple.



Laisser reposer à 4°C pendant 30 minutes. Puis réaliser un autre quart de tour.



Répéter l'incision.



Déposer et coller une deuxième détrempe abaissée sur le pâton touré.



Retourner entièrement le pâton, puis abaisser à 3 mm.

### DÉTAILLAGE & FAÇONNAGE



Couper les bords du pâton dans le sens de la longueur pour des produits bien réguliers.



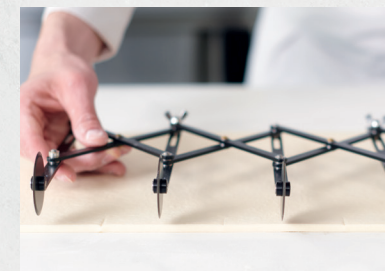
Pour réaliser des croissants, détailler des triangles de 30 cm de hauteur sur 9 cm de largeur.



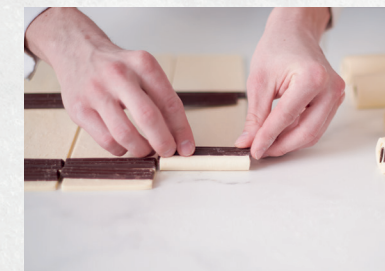
Étirer légèrement les triangles et les rouler en partant de la base.



Appuyer légèrement sur la pointe du triangle pour refermer le croissant.



Pour réaliser des pains au chocolat, détailler des bandes de 18 cm dans la largeur du pâton, puis des rectangles de 8,5 cm.



Rouler la pâte avec deux bâtons de chocolat en faisant en sorte que la clé soit située sur le dessous.

ÉTAPES SUIVANTES