



Pâte levée feuilletée avec (Croissants, pains au chocolat, ...)

Éclats de Levain



■ Pétrissage : Batteur ou spiral

1 ^{ère} vitesse	8 mn
2 ^{ème} vitesse	5 mn

> Température de la pâte en fin de pétrissage : 21 - 22°C.

■ Pointage :

- > En direct : 20 mn à température ambiante puis abaisser le pâton et le mettre au congélateur pour stopper la fermentation (environ 1h).
- > En différé : entre 10 et 15h à 3°C.

■ **Tourrage** : Enchasser avec 30 % de beurre spécial tourrage. Réaliser 1 tour simple puis 1 tour double avec un repos de 15 mn en froid entre les tours. Pour une pâte qui manquerait de force ou un peu douce, réaliser 3 tours simples avec un repos de 10 mn entre chaque tour.

■ **Détaillage** : Détailler des croissants ou des pains au chocolat d'environ 80 grs en pâte. On obtient environ 32 à 36 pièces au kg de farine.

■ **Apprêt** : 2h à 2h30 à 23 - 25°C.

■ **Cuisson** : Environ 15 mn à 200 - 210°C avec un four à sol / à 180°C avec un four ventilé.

> Prix de vente identiques à vos produits existants.

- Farine Bourgeois croissant 1 kg
- Lait ou eau 470 à 500 grs
- Levure 30 grs
- Éclats de Levain 10 grs soit 1 %

Conseil

Travailler les pâtons de croissant le plus froid possible (cela vous évitera d'écraser les feuilletés au moment de la découpe de ceux-ci.)