



## LES VIENNOISERIES

### CROISSANTS - PAINS AU CHOCOLAT

#### INFORMATIONS :

- 3 h de préparation
- Niveau amateur
- 14 pièces

#### INGRÉDIENTS :

- 500g de farine T45
- 10g de sel
- 50g de sucre
- 20g de levure fraîche de boulanger
- 260g de liquide (130g d'eau et 130g de lait)
- 350g de beurre de tourage (ou beurre AOC de Poitou-Charentes)
- 1 jaune d'oeuf
- des bâtons de chocolat
- optionnel : un peu de crème et du miel



## RÉALISATION DE LA PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE :

### 1- LA DÉTREMPE :

- 500g de farine T45
- 10g de sel
- 50g de sucre
- 20g de levure fraîche de boulanger
- 130g d'eau
- 130g de lait

Mettre tous les ingrédients dans la cuve, soit 500g de farine T45, 10g de sel, 50g de sucre, 260g de liquide (130g d'eau et 130g de lait), 20g de levure fraîche de boulanger, en faisant attention de mettre la levure à la fin pour ne pas qu'elle touche le sucre et le sel (cela activerait ou désactiverait l'efficacité de la levure).

Pétrir avec le crochet pendant 2 minutes à petite vitesse puis 10 minutes à vitesse moyenne.

Faire pousser la détrempe : la déposer dans un récipient fleuré, inciser sur le dessus en formant une croix afin de faciliter la détente de la pâte. Filmer le plat, percer des petits trous avec un cure dent pour laisser passer l'air. Laisser pointer pendant 45 min à température ambiante.

Après la pousse, **dégazer** la détrempe en mettant des coups de poing dans la pâte pour dégager tout le gaz carbonique.

Rabattre la pâte afin de former une belle boule et la placer 1h au frais pour que la détrempe soit bien froide, elle sera plus facile à tourner.

### 2- LE BEURRE :

- 350g de beurre de tourage (ou beurre AOC de Poitou-Charentes)

Poser 350g de beurre entre 2 feuilles de papier sulfurisé et former un carré 15 cm x 15 cm à l'aide du rouleau à pâtisserie.

Déposer 1 h au frais.



### 3- LE TOURAGE :

A l'issue du temps de pause, fleurer le plan de travail, y déposer la détrempe et l'abaisser en un rectangle d'environ 15 cm x 30 cm.

Déposer le carré de beurre au milieu de l'abaisse, replier les bords en portefeuille (rabattre  $\frac{1}{3}$  de la pâte puis rabattre le 3ème tiers sur le pliage précédent). Donner des coups sur la pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie pour faire en sorte que la détrempe puisse bien adhérer au beurre puis rouler la pâte pour obtenir un rectangle 3 fois plus long que large.

Effectuer un tour double, replier la partie basse du rectangle pour recouvrir la moitié de la pâte puis replier la partie haute du rectangle pour recouvrir la seconde moitié de la pâte. Replier les 2 parties l'une sur l'autre.

Placer le pâton au moins 30 min au frais.

### RÉALISATION DU FAÇONNAGE :

Etaler le pâton en un rectangle d'une superficie suffisante pour y détailler les croissants et pains au chocolat (largeur 15 cm pour les pains au chocolat, 20 cm pour les croissants).

Les croissants : Découper des triangles de 12 cm de côté dans le rectangle de pâte de 20 cm. Tirer un peu sur la pointe du croissant et enrouler.

Les pains au chocolat : Disposer les bâtons de chocolat sur toute la longueur du rectangle de pâte de 15 cm. Couper la pâte entre chaque bâton, l'enrouler autour du bâton de chocolat, déposer un second bâton et terminer d'enrouler.

Réaliser la 1ère dorure des viennoiseries avec un jaune d'oeuf. Pour plus de gourmandise, on peut ajouter un peu de crème, pour l'onctuosité, et du miel pour le côté gourmand et sucré.

Apprêter 2h à température ambiante (faire pousser).

A l'issue du temps de pousse, faire une seconde dorure et enfourner 15 min à 180°.

