

PLF

Ingrédients :

Recette de base de nos viennoiseries PLF (vous pouvez diviser par 2) :

- 500gr de farine de gruau (ou T55 ou farine « forte »)
- 500gr de farine T55 ou T65 (ou farine forte)
- 100gr de sucre
- 20gr de sel
- 50gr de levure biologique du boulanger
- 180gr de beurre fondu (82% de MG minimum)
- 250gr d'eau
- 60gr de lait entier
- 20gr de miel ou 20gr de sucre invertit
- 100gr de blancs d'œufs
- + 500gr de beurre (tourage si possible ou minimum 82% de matière grasse)
- + dorure (1 œuf entier, 1 jaune d'œuf et une pincée de sel + 1 pincée de sucre)

Toppings ou inserts à prévoir en fonction de la recette finale voulue (croissants, chocolatines, pains aux raisins, oranais...) : raisins secs ou marinés (ici raisins précédemment marinés au rhum), pépites de chocolat, bâtonnets de chocolat (ou à défaut carrés de chocolat ou ganache maison), abricots au sirop (ici une boîte prévue), sucre casson...

➔ Process :

- Mettre tous les ingrédients (sauf le beurre de tourage) dans la cuve de batteur avec le crochet.
- Pétrir 3 minutes à petite vitesse puis 5 à 8 minutes à plus grande vitesse jusqu'à obtenir un réseau glutineux.
- Bouler ce pâton et laisser reposer 30 minutes à température ambiante.
- Rompre le pâton ; mettre en forme rectangulaire à l'aide d'un rouleau puis le mettre au frais pendant 2h.
- Taper les 500gr de beurre et incorporer le beurre aux 2/3 de la surface du pâton.
- Commencer le tourage comme indiqué sur la vidéo (un tour double, un tour simple).
- Reposer à 4°C pendant 30 minutes avant de le tirer.
- Tirer le pâton à une épaisseur de 2,5mm pour détailler des chocolatines, des croissants ou des pains aux raisins par exemple.
- Voir vidéo pour ajouter les bâtonnets ou la crème pâtissière/les raisins et façonnage.
- Dorer et laisser pousser environ 1h30 à 2h entre 26°C et 28°C.
- Redorer avant cuisson et cuire à 165°C entre 15 et 18 minutes suivant les fours.



Par Chef Cyril SAN NICOLAS

www.coursdepatisserie.fr

Groupe Facebook « Cours de pâtisserie » // Instagram @cyrilsannicolas