

Fleur en pâte levée

avec des masses à cuire aromatisées



QUANTITÉ RECETTE 30 pièces

N° RECETTE GB40040

Pâte levée sucrée

- 1000 g lait 3.5%
- 150 g levure
- 20 g malt liquide
- 140 g sucre
- 40 g sucre inverti
- 20 g sucre vanillé
- 5 g zeste de citron râpé (1 citron = 5g)
- 100 g oeufs frais
- 40 g sel
- 2000 g farine blanche type 400
- 200 g beurre

Mélanger la levure, le malt, les sucres et le citron dans le lait très froid. Puis ajouter les oeufs froids, la farine tamisée et le sel et pétrir en 1ère vitesse pendant 3 à 4 minutes. Ajouter ensuite les cubes de beurre froid, puis pétrir en 2ème vitesse pendant 5 à 6 minutes pour obtenir une pâte plastique. Température de la pâte env. 24°C, repos de la pâte 45 min.

Intérieur avec masse à cuire aux amandes et crème vanille

- 1000 g Felcopan 25%, Masse à cuire amande
- 200 g Crème pâtissière spéciale pour cuisiner

Mélanger la masse d'amandes et la crème vanille jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Conseil

l'intérieur peut être remplacée par toutes les masses à cuire aromatisées et les masses à cuire aux fruits.

Crème pâtissière spéciale pour cuisiner

- 120 g Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, Chaude
- 250 g lait 3.5%
- 140 g sucre
- 750 g lait 3.5%

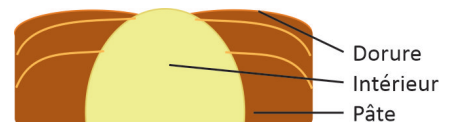
Mélanger la poudre à crème vanille avec la première quantité de lait. Porter le reste du lait et le sucre à ébullition. Ajouter la poudre dissoute, bien mélanger et porter de nouveau à ébullition. Laisser refroidir immédiatement. Réserver la crème pâtissière au réfrigérateur pendant la nuit. Lisser au batteur.

Dorure

- 125 g oeufs liquides pasteurisés
- 125 g jaune d'oeuf liquide pasteurisé

Mixer les ingrédients.

Montage



Fleur en pâte levée

2250 g Pâte levée sucrée

900 g Intérieur avec masse à cuire aux amandes et crème vanille

90 g Dorure

Intérieur

Remplir des demi-sphères en silicone de 5 cm de Ø avec 30 g de farce et les congeler ou les dresser directement.

Finition

Variante 1:

Pâte à levure pesée 2250 g, façonner en rond avec le pétrin, 30 x 75 g par fleur de pâte à levure, aplatir au réfrigérateur pendant env. 30 min, étaler en rond avec de la farine sur 4 mm, inciser le pâton de 4 x 4.5 cm de long de l'extérieur vers l'intérieur, poser les

Fleur en pâte levée

avec des masses à cuire aromatisées

masses à cuire congelées demi-sphères 30 g,
5 cm Ø au milieu, découper le 1er côté de la masse à cuire. Tirer le 1er quart du côté de la pâte sur la masse à cuire et fermer les extrémités de la pâte, tirer le côté suivant de la pâte dans le sens des aiguilles d'une montre à nouveau sur la masse à cuire et fermer les extrémités de la pâte, procéder de la même manière avec le 3e et le 4e côté de la pâte et former une fleur de pâte, en étirant un peu la pâte si nécessaire. Badigeonner 1 fois avec de la dorure, placer les pâtons sur des plaques à pâtisserie et cuire pendant 45 minutes à 30°C, 75% d'humidité relative, badigeonner à nouveau de dorure.

Variante 2:

Abaissier la pâte uniformément sur 4 mm, laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes, rouler à nouveau sur 4 mm, découper des pâtons ronds de 12.5 cm de Ø, le reste de la pâte peut être repris lors de la prochaine fabrication de pâte. Inciser le pâton de 4 x 4.5 cm de l'extérieur vers l'intérieur, dresser 30 g de masse à cuire en rond au centre, tirer le 1er quart de la pâte sur la masse à cuire et fermer les extrémités de la pâte, tirer le côté suivant de la pâte dans le sens des aiguilles d'une montre à nouveau sur la masse à cuire et fermer les extrémités de la pâte, procéder de la même manière avec le 3e et le 4e côté de la pâte et former une fleur de pâte, en étirant un peu la pâte si nécessaire. Badigeonner de crème glacée, placer les pâtons sur des plaques à pâtisserie et cuire pendant 45 minutes à 30°C, 75% d'humidité relative, badigeonner à nouveau de dorure.

Température de cuisson: 200°C four pas de vapeur, tirage ouvert
Temps de cuisson: env. 20 minutes

Source d'approvisionnement :
Silicone Demi-sphère
Pavoni Art. FR039
5 cm Ø 23 mm h

www.pavonitalia.com

PRODUITS FELCHLIN

KB11	Felcopan 25%, Masse à cuire amande
UE05	Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, Chaude

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Felchlin
SWITZERLAND

Fleur en pâte levée

avec des masses à cuire aromatisées



Numéro de recette : GB40040

Description : Tendres pièces de petite boulabgerie à la pâte levée au beurre avec de délicieuses masses à cuire aromatisées

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	292
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1221
Prix de vente		Lipides	8.55 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	2.91 g
		Glucides	44.51 g
		dont sucre	16.76 g
		Protéines	7.73 g
		Sel	0.79 g

Composition :

Farine blanche, lait entier, sucre, amandes, beurre, eau, oeufs, levure de boulangerie, jaune d'oeuf, soja, humectant (sorbitol), farine de maïs, sucre inverti, sel alimentaire, amidon de maïs, malt d'orge, sucre vanillé, écorce de citron râpée, agent de conservation (sorbate de potassium), arôme naturel d'amandes amères, acidifiant (acide citrique), arôme, colorants (riboflavine, jaune orangé S, carotène), sirop glucose atomisé, épaississants (gomme de caroube et gomme guar), extrait de vanille Madagascar, vanille

État 15.08.2025

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse