

Croissants aux noisettes en pâte levée

avec Taragona 25%



QUANTITÉ RECETTE 40 Pièces

N° RECETTE GB60231

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 (1 citron = 5g)
- 100 g oeufs frais
- 40 g sel
- 2000 g farine blanche type 400
- 200 g beurre

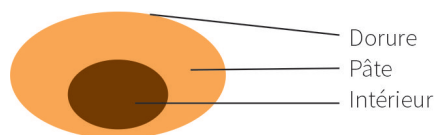
Mélanger la levure, le malt, les sucres et le citron dans le lait très froid. Puis ajouter les œufs froids, la farine tamisée et le sel et pétrir en 1ère vitesse pendant 3 à 4 minutes. Ajouter ensuite les cubes de beurre froid, puis pétrir en 2ème vitesse pendant 5 à 6 minutes pour obtenir une pâte plastique.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

Dorure

- 880 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 20 g sucre
- 10 g sel
- 90 g eau

Mélanger les ingrédients.

Montage



Croissants aux noisettes en pâte levée

3715 g Pâte levée sucrée

2000 g Taragona 25%, Masse à cuire noisette

225 g Dorure

Finition :

Abaissier la pâte à une épaisseur de 2.5 mm. Découper des triangles de 18 cm x 20 cm. Pocher 50 g de masse aux noisettes avec une douille de 18 mm sur chaque côté long, puis replier les coins de la pâte vers l'intérieur. Rouler ensuite les croissants sur une longueur de 18 cm et les disposer légèrement courbés sur une plaque de cuisson. Faire pousser à 30°C avec 80 % d'humidité relative pendant 45 à 60 minutes. Dorer et enfourner.

Température de cuisson :

190 °C, four à sole, tirage ouvert

Temps de cuisson :

env. 15-17 minutes

PRODUITS FELCHLIN

KB31 Tarragona 25%, Masse à cuire noisette

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