

Pâte Levée Feuilletée (P.L.F)

(Pour réaliser 36 pièces à 60-70 gr)

12 croissants + 12 pains au chocolat + 12 Pains aux raisins.



VIENNOISERIE



| RECETTE : | |
|--------------------------------|-----------------|
| Farine de Gruau : | 500 gr |
| Farine de tradition : | 500 gr |
| Eau : | 400 ml |
| Œufs : | 100 ml |
| Sel : | 020 gr |
| Levure : | 050 gr |
| Poudre de Lait : | 040 gr |
| Sucre : | 120 gr |
| Beurre d'incorporation (mou) : | 100 gr |
| Pâte Ferm. Viennoise : | 200 gr |
| TOTAL PÂTE : | 2 030 gr |

| INGRÉDIENTS APRÈS PÉTRISSAGE : | |
|---------------------------------------|-----------|
| Matière Grasse TOURAGE : | 500 gr |
| Œufs entiers (dorure) : | 100 ml |
| Barre de chocolat : | 24 pièces |
| Crème pâtissière : | 250 gr |
| Raisins : | 150 gr |

PROCÉDÉ DE FABRICATION :

| | |
|----------------------------------|---|
| Pétrissage : | Température de Base (TB) : 50°C Tous les ingrédients pour la pâte au début SAUF beurre de tourage. Frasage (1 ^{ère} vitesse) : 03 minutes Autolyse : Facultatif 2 ^{ème} Vitesse : BATTEUR : 05 minutes SPIRAL : 08 minutes   Consistance / T° pâte : douce / 24°C |
| Pointage : | Faire 3 détrempes de 650gr environ. 30 minutes au frais (dans un plastique, le plus plat possible) OU 20 minutes à température ambiante puis 10 minutes au congélateur |
| Manipulations : | Ramollir la matière grasse de tourage selon texture de pâte. Couper la matière grasse en 3 (3x165gr) et en faire 3 carrés (20x20cm env.). Étaler la pâte (40x20cm env.) Placer le carré de matière grasse au milieu de la pâte et la recouvrir. |
| Mise en Forme / Détente : | 15 à 30 minutes au frais entre chaque tour. |
| Tourage : | 1 tour simple : Étaler la détrempe 50x20 cm env. puis plier la pâte sur 3 épaisseurs. 1 tour double : Étaler la détrempe 50x20 cm env. puis plier la pâte sur 4 épaisseurs. |
| Détaillage : | Abaisser de 3.5 mm (Taille 52 x 30 cm) et réserver au frais. 12 croissants (voir schéma) 12 pains au chocolat (voir schéma) 12 pains aux raisins (voir schéma) Détailler, rouler, plaquer, dorer (Pains aux raisins = étaler de crème pâtissière, éparpiller les raisins avant de rouler et détailler) |
| Apprêt : | 2H30 environ à 28°C . |
| Enfournement : | Redorer Durées : 12 à 15 minutes à 180°C en four ventilé. Ressuage : 15 à 20 minutes à 220°C en four à sole. |

