

PROCEDURE PLF de base

la Pâte de Dom

	Procédure	Actions
1	Réalisation de la détrempe PETRISSAGE	- Mettre tous les ingrédients dans la cuve du robot en respectant l'ordre suivant : les liquides, la levure, la farine, le lait en poudre, le miel, le sucre et le sel. - A l'aide du crochet, commencer par fraser la pâte en vitesse 1 pendant 1 minute puis ajouter le beurre coupé en fines lamelles et continuer pendant 6-8 minutes. <i>En utilisant que 250g de farine, il est possible de remplacer le crochet par la feuille mais il faudra garder une vitesse 1 tout le long du process.</i> - À 5 minutes de frassage, vérifier la consistance de la pâte : elle doit être agglomérée et ne pas coller aux doigts : *Si la pâte n'est pas assez hydratée : Ajouter un peu d'eau. (par tranche de 5g !) *Si la pâte est trop hydratée : Ajouter un peu de farine et un chouilla de sel par exemple. - Après 8-10 minutes de frassage, augmenter la vitesse du robot en vitesse 2 (cran 3-4 sur un Kitchenaid) <i>Cette phase est plus ou moins longue (5 à 15 minutes)</i> <i>Ne pas dépasser 26°C durant le pétrissage si possible.</i> - Réaliser le test du voile toutes les 2 minutes après 15 minutes de pétrissage pour savoir à quel moment s'arrêter. - La pâte doit être lisse et homogène.
2	BOULER	- Aplatis à la main la détrempe puis rabattre les côtés au centre de la pâte. - Bouler en donnant de la force. - Recouvrir avec un film plastique ou une feuille guitare.
3	POINTAGE	- Laisser reposer la pâte pendant 20 à 30 minutes à température ambiante (idéalement 22°C). <i>Après 10-15 minutes il est possible de réaliser un rabat.</i> - La pâte doit être détendue et le réseau glutineux parfait.
4	MISE EN FORME	- Fariner légèrement le plan de travail. - Dégazer la pâte délicatement avec la paume de la main. - Aplatis la pâte pour former un rectangle : *15x25 cm (pour 450g de pâte) *20x35 cm (pour 900g de pâte) - Filmer au contact et placer au congélateur.
5	MISE AU FROID NEGATIF	- Placer la pâte au congélateur pour environ 30 minutes. <i>Température souhaitée entre 0 et 3°C.</i>
6	MISE AU FROID POSITIF	- Placer la pâte dans le bas du réfrigérateur à une température entre 0°C et 3°C. <i>Idéalement pendant 12h</i>
REPOS entre 8 et 16h (entre 0 et 3°C) / Possibilité de continuer en DIRECT		
7	MISE EN FORME DE LA DETREMPE	- Abaisser au rouleau la détrempe au format rectangulaire de : *20x30 cm (pour 450g) - 4 mm environ *25x40 cm (pour 900g) - 4 mm environ
8	MISE AU FROID NEGATIF	- Congélateur 5 minutes pour faire redescendre la pâte entre 0 et 3°C <i>Pendant ce temps préparer le beurre...</i>
9	MISE EN FORME DU BEURRE	- Abaisser le beurre en le frappant en formant un rectangle d'environ 4mm : *15x20 cm (pour 125g de beurre) *20x25 cm (pour 250g de beurre)
10	ENCHASSAGE	- Sortir la détrempe (entre 0 et 3°C) du congélateur et enchâsser le beurre (entre 12 et 15°C). - Entailler les bords du pâton. - Souder détrempe et beurre en pressant avec le rouleau recto-verso (utiliser des règles de 10mm par sécurité), puis effectuer rapidement le tour double.
11	TOUR DOUBLE	- Abaisser rapidement la pâte si possible en 3 passes : *Avec réglettes : 10 8 5 mm <i>La longueur devrait être environ 3,5-4 fois plus longue que la largeur.</i> - Couper les extrémités si besoin et réaliser le tour double. - Souder de nouveau la pâte au rouleau en l'abaissant un peu recto-verso et dans les 2 sens en gardant un ratio de 2/1. - Filmer et placer au congélateur.
12	MISE AU FROID NEGATIF	- Congélateur 10-15 minutes.

13	TOUR SIMPLE	- Entailler les bords du pâton. - Abaisser rapidement mais de façon progressive en démarrant à 15 mm avec les réglettes (15-13-11,5-10-8-6,5-5mm). - Finir l'abaisse à 5mm avec les règles. - Réaliser le tour simple. - Abaisser le pâton au rouleau recto-verso pour former un carré si possible de *15x15 cm (pour un pâton de 450g) *20x20 cm (pour un pâton de 900g) <i>La température de la pâte doit toujours être inférieure à 15°C si possible. (l'idéal reste 13°C)</i> - Filmer au contact et placer au congélateur.
14	MISE AU FROID NEGATIF	Congélateur 30 à 40 minutes. <i>Attention il ne doit pas congeler mais être ferme. (entre 0 et 3°C)</i>
15	FACULTATIF (effet lisse)	A réaliser uniquement si besoin, afin d'obtenir une viennoiserie parfaitement lisse après cuisson. - Préparer la détrempe en supplément aux dimensions du pâton - Et la poser sur le pâton. <i>Humidifier le pâton si nécessaire.</i> <i>15% de détrempe supplémentaire pour un pâton de 450g.</i>
16	ABAISSSE FINALE	- Entailler les bords du pâton. - Abaisser de façon progressive pour ne pas casser le gluten ou le beurre. <i>Partir de 18-15mm avec les réglettes par exemple.</i> - Alternier longueur et largeur de temps en temps. <i>La longueur devra être celle souhaitée lors de la découpe finale (30 cm environ) avec une épaisseur de 3,5 ou 4mm.</i> - Finir par la largeur avec la même épaisseur de 3,5 ou 4mm. <i>La largeur correspond au sens dans lequel a été étalée la pâte durant le tour simple précédent.</i> <i>Si la pâte est à 13°C en fin d'abaisse, c'est parfait !</i> - Mise au froid négatif.
17	MISE AU FROID NEGATIF	Congélateur 10-15 minutes
18	ABAISSSE FINALE	- Abaisser en une seule fois dans le sens de la largeur à 3,5mm/4mm *Pour 1TD + 1TS = 4mm *Pour 2TS = 3mm
19	DECOUPE	- Parer les bords. - Découper rapidement les viennoiseries. <i>La découpe se fait dans le sens de la longueur, c'est-à-dire que la clé (l'ouverture de la pâte) doit se trouver sur la droite.</i> <u>Dimensions traditionnelles :</u> *Croissants : 8x30 cm *Pain au chocolat : 8x15 cm <u>Dimensions personnalisées :</u> *Croissants : 8x37 étiré à 45 cm environ *Pain au chocolat : 5x28 cm *Pain suisse : 4x25 cm - Une fois les viennoiseries découpées, remettre au réfrigérateur avant de les façonner. <i>Seulement si un souhaite obtenir un feuilletage le plus parfait.</i>
20	MISE AU FROID POSITIF	Réfrigérateur 20 à 40 min (filmé au contact).
21	MISE EN FORME	- Façonner les viennoiseries. <i>Penser à étirer les croissants avant de les rouler.</i>
22	APRET	Pousse pendant 2h30-3h à 27°C.
23	DORURE	Si possible avec un vaporisateur - brumisateur <u>Recette :</u> *1 œuf + 2 jaunes *30 g de lait *10 g d'eau *1 pincée de sel Mixer et passer au chinois.
24	CUISSON	Préchauffage à 200°C et cuisson pendant 17-20 minutes à 170-180°C.