

PROCEDURE PLF striée bicolore

la Pâte de Dom

	Procédure	Actions
1	Réalisation de la détrempe PETRISSAGE	Utiliser 600g de farine afin de réaliser soit 1 pâton de 900g, soit 2 pâtons de 450g et une détrempe supplémentaire de 150g environ. - 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 à fraser la pâte en vitesse 1 pendant 1 minute puis ajouter le beurre coupé en fines lamelles et continuer pendant 6-8 minutes. - À 5 minutes de frassage, vérifier la consistance de la pâte : elle doit être agglomérée et ne pas coller aux doigts. - 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 20 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. - Prélever environ 900g de pâte et utiliser la pâte restante pour la colorer (si besoin).
2	COLORER LA DETREMPE SUPPLEMENTAIRE	- Pour colorer la pâte au cacao : Détrempe : 150 g Poudre de cacao : 9 g Sucre glace : 13 g Beurre : 28 g - Mélanger sur vitesse 1 à l'aide de la feuille et lorsque la pâte est uniforme passer en vitesse 2 le temps nécessaire. - Laisser reposer à température ambiante 20 minutes.
3	BOULER	- Aplatir 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.
4	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 perdre de sa force et être bien lisse. <i>Le réseau glutineux continue à se développer lors de cette phase.</i> <i>Si la température ambiante est inférieure à 18°C, il est possible de faire durer cette phase 30-40 min. Par contre si elle est à 25-26°C, plutôt 20 minutes. Il faut aussi prendre en compte la température de sortie de la détrempe. Plus elle sera élevée et plus le temps de pointage sera court.</i> <i>L'important est que la pâte perde de sa force. (Possibilité d'un rabat au milieu de cette phase !)</i>
5	MISE EN FORME	- Fariner légèrement le plan de travail. - Dégazer la pâte délicatement avec la paume de la main. - Aplatir 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.
6	MISE AU FROID NEGATIF	- Placer la pâte (et la surfine) au congélateur pour environ 30 minutes. <i>Température souhaitée entre 0 et 3°C.</i>
7	MISE AU FROID POSITIF	- Placer les pâtes 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		
8	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
9	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>
10	MISE EN FORME DU BEURRE	- Abaisser le beurre en le frappant en formant un rectangle de (environ 4mm) : *15x20 cm (pour 125g de beurre) *20x25 cm (pour 250g de beurre)
11	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.

12	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 à 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. (plus longue que large afin de préparer le tour suivant) - Filmer et placer le pâton au congélateur.
13	MISE AU FROID NEGATIF	Congélateur 10-15 minutes.
14	STRIES COLORES	- Sortir la pâte colorée du réfrigérateur. <i>Utiliser que 10 à 15% du poids de la détrempe.</i> <i>Exemple : 70g pour un pâton de 450g ou 135g pour un pâton de 900g</i> - Etaler la pâte colorée aux dimensions du pâton. - Humidifier le pâton. - Puis déposer la détrempe colorée dessus.
15	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 mais en découpant l'abaisse en 3 parties égales afin de les superposer correctement l'une sur l'autre. - Abaisser le pâton au rouleau recto-verso pour essayer de la rendre cette fois-ci un peu plus large que long. <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.
16	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>
17	ABASSE PREPARATOIRE	- Entailler les bords du pâton. - Abaisser uniquement dans le sens de la largeur (c'est à dire dans le même sens que le tour simple précédent) - Abaisser de façon progressive pour ne pas casser le gluten ou le beurre. <i>Partir de 15-18mm avec les réglettes par exemple.</i> - Abaisser jusqu'à atteindre une épaisseur de 8-10mm. <i>Si la pâte est à 13°C en fin d'abaisse, c'est parfait !</i> - Mise au froid négatif.
18	MISE AU FROID NEGATIF	Congélateur 10-15 minutes
19	DECOUPE ABAISSE	- Découper rapidement des bandes de 5-8mm sur la partie droite du pâton, que vous allez coller à plat sur la partie gauche. <i>Humidifier le dessus du pâton peut être humecté pour améliorer l'adhérence des bandes.</i> <i>Les sens des bandes est donc dans le sens de la longueur !</i> <i>Plus les bandes seront fines, plus vous garderez de largeur.(privilégier 5mm plutôt que 8mm !)</i> <i>La largeur détermine le nombre de viennoiseries possible (exemple pain au chocolat de 5cm de large, il faudra 20cm de largeur au total pour tailler 4 pains au chocolat)</i> - Fariner légèrement les bandes. - Egaliser et niveler le tout à l'aide du rouleau. - Filmer au contact et placer au congélateur.
20	MISE AU FROID NEGATIF	Congélateur 10-15 minutes
21	ABASSE FINALE	- Abaisser uniquement dans le sens de la longueur (qui correspond au sens des stries) jusqu'à une épaisseur de 3,5mm/4mm <i>Penser à fariner légèrement les bandes pour qu'elles ne collent pas.</i> <i>Le pâton ne doit pas excéder 15°C durant cette phase.</i> <i>Ne pas hésitez à replacer le pâton au congélateur 5-10 min s'il vient difficile de l'étaler.</i>
22	DECOUPE	- Parer les bords. - Découper rapidement les viennoiseries. <i>Se rappeler que l'enroulement des viennoiseries se fait en général dans le sens des stries.</i> - Une fois les viennoiseries découpées, remettre au réfrigérateur avant de les façonner.
23	MISE AU FROID POSITIF	Réfrigérateur 20 à 40 min (filmé au contact).
24	MISE EN FORME	- Façonner les viennoiseries. <u>Exemples :</u> *Pain suisse = 4*25cm *Nœud papillon = 6*20cm + bandes de 1*11cm *Croissant lune = Cercle de 12cm - Déposer les viennoiseries sur plaque avec papier cuisson.
25	APRET	- Humidifier les viennoiseries à l'aide d'un spray. - Pousse pendant 2h30-3h à 27°C.
26	DORURE	<i>Il ne faut pas utiliser de dorure mais appliquer un sirop en sortie de four.</i> - Réaliser un sirop eau/sucre (50/50)
27	CUISSON 1	- Préchauffage à 18-20 minutes à 180°C. - En sortie de four, badigeonner à l'aide d'un pinceau les viennoiseries de sirop puis les remettre au four.
28	CUISSON 2	- 1 à 2 minutes à 170°C. - Cela va permettre aux viennoiseries de ne pas coller aux doigts.