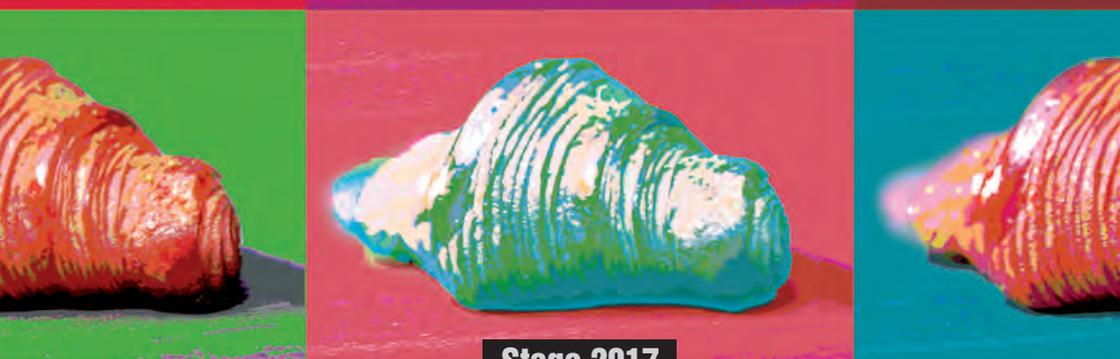




# LE CROISSANT SE DÉVERGONDE

La pâte levée feuilletée se dévoile sous toutes ses feuilles



Stage 2017



**MOULINS VIRON**  
CHARTRES



## « Le Croissant...

La pâte levée feuilletée se dévoile  
sous toutes ses feuilles





## se dévergonde »



Bienvenue à vous les Artisans Boulangers qui avaient fait le choix de réaliser vos viennoiseries dans votre fournil pour le plus grand bonheur de vos clients. Vous n'avez pas cédé au chant des sirènes de la facilité et des produits surgelés, mais privilégié la qualité et le fait maison avec des matières premières haut de gamme.

Vous qui maîtrisez parfaitement l'art de la pâte feuilletée, pourquoi ne pas proposer des alternatives aux incontournables croissants et pains au chocolat ? Donner de la valeur à vos produits de viennoiserie en présentant des versions bicolores, des versions fourrées, des versions salées...

A décliner bien évidemment au gré de vos envies, de votre créativité et de vos idées !

Nous partageons avec vous quelques recettes originales et inventives, des recettes sans aucun additif, ni produit au nom imprononçable, vous permettant de susciter la curiosité et d'éveiller la gourmandise de vos consommateurs.

Nous vous souhaitons, bien entendu, un succès croissant !

Alexandre Viron



## Sommaire

### « Le Croissant...

Pâte Levée Feuilletée	05
Zébrures Carmin	06
Zébrures Chocolat	07
Le Menton	08
Le Pistachier	09
Le Drupéole	10
Le Croustiprali	11
Le Huit Heures	12
Le Généreux	14
Panier Pomme Cannelle	15
Bonbon Trois Poires	16
Pâte Levée Feuilletée Salée	18
Les Ingrédients	19

se dévergonde »



## Pâte Levée Feuilletée

### Ingrédients :

pour un pâton de 1 770 g (hors beurre de tourage)

- 1 000 g Farine Gruau T55
- 480 g Eau
- 140 g Sucre
- 50 g Poudre de lait
- 50 g Beurre
- 35 g Levure
- 18 g Sel
- 500 g Beurre pour le tourage

### Pétrissage

5 min en première vitesse  
Puis 4/5 min en deuxième vitesse

### Pointage :

15 min à température ambiante puis 12 heures mini à 4°C  
Possibilité de mettre à -18°C pendant 1h30 / 2h

### Tourage :

Incorporer 500g de beurre pour 1 770 g de pâte  
Donner 1 tour double puis 1 tour simple à la suite  
Bien laisser les pâtons refroidir avant de détailler

### Cuisson :

Dorer avant mise au four  
Cuisson dans un four à sole : 23 min à 200°C  
Cuisson dans un four à voute : 23 min à 190°C  
Cuisson dans un four ventilé : 23 min à 170°C



## Zébrures Carmin

« Le Croissant... »

**Ingrédients :**  
pour 2 pâtons de 500 g

580 g Farine Gruau T55  
250 g Eau  
1 g Colorant E124, Rouge fraise poudre Hydro  
80 g Sucre  
30 g Poudre de lait  
30 g Beurre  
20 g Levure  
11 g Sel

**Pétrissage**

5 min en première vitesse  
Puis 4/5 min en deuxième vitesse

**Pointage :**

15 min à température ambiante puis 12 heures mini à 4°C  
Possibilité de mettre à -18°C pendant 1h30 / 2h

**Tourage :**

500 g de pâte Zébrures Carmin pour un pâton de 2 270 g de pâte levée feuilletée.

Abaisser la pâte aux dimensions du pâton de pâte levée feuilletée, avec une épaisseur de 4 mm, (laminoin à 4).

Humidifier le dessus avec de l'eau et poser le pâton.

Couper ce qui dépasse.

Ensuite, même progression que pour les croissants ou pains au chocolat.

# Zébrures Chocolat

**Ingrédients :**  
pour 2 pâtons de 500 g

500 g Farine Gruau T55  
290 g Lait  
60 g Chocolat de couverture  
70 g Sucre  
25 g Beurre  
25 g Cacao en poudre  
17 g Levure  
9 g Sel

**se dévergonde »**

Faire fondre le chocolat de couverture dans le lait chaud, puis laisser refroidir.

-  **Pétrissage :**  
5 min en première vitesse  
Puis 6/7 min en deuxième vitesse
-  **Pointage :**  
15 min à température ambiante puis 12 heures mini à 4°C  
Possibilité de mettre à -18°C pendant 1h30 / 2h
-  **Tourage :**  
500 g de pâte Zébrures Chocolat pour un pâton de 2 270 g de pâte levée feuilletée.  
Abaisser la pâte chocolatée aux dimensions du pâton de pâte levée feuilletée, avec une épaisseur de 4 mm, (laminoir à 4). Humidifier le dessus avec de l'eau et poser le pâton.  
Couper ce qui dépasse.

Ensuite, même progression que pour les croissants ou pains au chocolat.

## Le Menton

### Ingrédients :

Lamelles confites d'écorces de citron  
Zeste de citron

### Ingrédients sirop citron :

200 g Sucre  
100 g Eau  
100 g Jus de citron  
1 Zeste de citron



### Réalisation :

Allonger un pâton de pâte levée feuilletée de 2 270 g aux dimensions de 46/48 de largeur et à 3,75 mm d'épaisseur (laminoir à  $3 \frac{3}{4}$ ).

Découper des triangles de 8 cm de base sur 23/24 cm de hauteur au couteau de tour.

Sur la base, mettre une lamelle confite d'écorce de citron et façonner le croissant.

Déposer sur plaque puis dorer.

### Apprêt :

2h - 2h30 à 25°C

### Sirop de Citron :

Porter l'ensemble des ingrédients à ébullition pendant 4 min

### Cuisson :

Dorer avant mise au four

Cuisson dans un four à sole : 20 min à 200°C

Cuisson dans un four à voute : 20 min à 190°C

Cuisson dans un four ventilé : 15 min à 170°C

Après cuisson, badigeonner les croissants de sirop citron.

Puis mettre un peu de zeste de citron sur le dessus.

Remettre 2 min au four.

« Le Croissant...

# Le Pistachier

**Ingrédients :**  
(pour environ 27 pièces)

200 g Pâte d'amande 50%  
8 g Pâte de pistache

- Réalisation :**  
Mélanger les 2 ingrédients  
Faire des bâtonnets de 5 cm de long sur 0.8 cm de diamètre (7 à 8 g)  
Allonger un pâton de 2 270 g aux dimensions de 46/48 mm de largeur et de 3,75 mm d'épaisseur (laminoir à 3 ¼)

Découper des triangles de 8 cm de base sur 23/24 cm de hauteur au couteau de tour.

Sur la base, mettre un bâtonnet de pâte d'amande/pistache et façonner le croissant.

Déposer sur plaque puis dorer.

- Apprêt :**  
2h - 2h30 à 25°C.



**se dévergonde »**

- Cuisson :**  
Dorer avant mise au four  
Cuisson dans un four à sole : 20 min à 200°C  
Cuisson dans un four à voute : 20 min à 190°C  
Cuisson dans un four ventilé : 15 min à 170°C

Après cuisson, badigeonner les croissants de sirop à 30° puis mettre un peu de pistaches broyées sur le dessus.

Remettre 2 min au four.

## Le Drupéole



### Ingrédients bâtonnets framboise :

- 900 g Pommes coupées en dés
- 375 g Brisures de framboise surgelée
- 200 g Sucre
- 10 g Pectine NH

### « Le Croissant...

Faire bouillir les brisures de framboise, le sucre et la pectine NH.

Ensuite ajouter les pommes coupées en dés et cuire environ 10 min (jusqu'à ce que les pommes soient cuites).

Mixer le tout.

Aplatir la préparation obtenue entre deux feuilles guitare pour avoir une épaisseur de 0.7 cm ; Mettre au froid à 4 °C puis au congélateur. Détailler la plaque en bâtonnet de 8 cm de long et 1 cm de largeur. (poids : 5/6 g).

#### Réalisation :

Allonger le pâton bicolore rouge fraise (Cf. recette Zébrures Carmin P6) de 2 770 g aux dimensions suivantes : 45 cm de largeur et 3 mm d'épaisseur (laminoir à 3).

Découper des rectangles de 8 x 15 cm, et inciser la partie colorée. Déposer les barres de framboise à 2 cm d'intervalle les unes des autres, puis enrouler.

Déposer les pains « Drupéole » sur plaque puis dorer.

#### Apprêt :

2h - 2h30 à 25°C

#### Cuisson :

Dorer avant mise au four

Cuisson dans un four à sole : 20 min à 200°C

Cuisson dans un four à voute : 20 min à 190°C

Cuisson dans un four ventilé : 15 min à 170°C



## Le CroustiPrali

### Ingrédients bâtonnets praliné feuilletine :

### se dévergonde »

100 g Bâtonnets de chocolat  
100 g Praliné amande  
100 g Brisure de feuilletine

- Faire fondre le chocolat puis ajouter le reste des ingrédients. Bien mélanger.  
Aplatir la préparation obtenue entre deux feuilles guitare pour avoir une épaisseur de 0.7 cm. Mettre au froid.  
Détailler la plaque en bâtonnet de 8 cm de long et 1 cm de largeur. (Poids : 8 g).

- **Réalisation :**  
Allonger le pâton bicolore chocolaté (Cf. recette Zébrures Chocolat P7) de 2 770 g aux dimensions suivantes : 45 cm de largeur et 3 mm d'épaisseur (laminoir à 3).  
Découper des rectangles de 8 x 15 cm, et inciser la partie colorée. Déposer les barres de praliné feuilletine à 2 cm d'intervalle les unes des autres, puis enrouler et déposer les pains au chocolat sur plaque puis dorer

- **Apprêt :**  
2h - 2h30 à 25°C

- **Cuisson :**  
Dorer avant mise au four  
Cuisson dans un four à sole : 20 min à 200°C  
Cuisson dans un four à voute : 20 min à 190°C  
Cuisson dans un four ventilé : 15 min à 170°C



## Le Huit Heure

### Ingrédients :

pour un pâton de 1 780 g (hors beurre de tourage)

1 000 g	Farine Gruau T55
450 g	Eau
140 g	Sucre
50 g	Poudre de lait
50 g	Beurre
35 g	Levure
18 g	Sel
40 g	Menthe fraîche broyée
500 g	Beurre pour le tourage

## « Le Croissant...

### ● Pétrissage

5 min en première vitesse  
4/5 min en deuxième vitesse

### ● Pointage :

15 min à température ambiante puis 12 heures mini à 4°C  
Possibilité de mettre à -18°C pendant 1h30 / 2h

### ● Tourage :

Incorporer 500g de beurre pour 1 780 g de pâte  
Donner 1 tour double puis 1 tour simple à la suite.  
Bien laisser le pâton refroidir avant de détailler

### **Réalisation :**

Abaisser 500 g de pâte Zébrures Chocolat (cf ½ recette P7) aux dimensions du pâton de pâte levée feuilletée à la menthe fraîche, d'une épaisseur de 4 mm, (laminoir à 4).

Humidifier le dessus avec de l'eau et poser le pâton. Couper ce qui dépasse.

Détailler pour les croissants : base 8 cm sur 26/28 cm de long.

Au moment du façonnage, incorporer un bâtonnet de chocolat menthe.

Déposer sur plaque puis dorer

## se dévergonde »

### **Bâtonnets chocolat/menthe :**

Faire fondre 100 gr de bâtonnets chocolat, puis ajouter 10 gouttes d'arôme menthe. Bien mélanger.

Dresser à la poche des bâtonnets de 1 cm d'épaisseur, d'1 cm de large et 5 cm de long. (Poids : environ 5 g)

### **Apprêt :**

2h - 2h30 à 25°C

### **Cuisson :**

Dorer avant mise au four

Cuisson dans un four à sole : 20 min à 200°C

Cuisson dans un four à voute : 20 min à 190°C

Cuisson dans un four ventilé : 15 min à 170°C

# Le Généreux

Réalisation à partir des rognures de pâte levée feuilletée

## Ingrédients insert crème brûlée (pour 20 à 25 inserts) :

- 350 g Crème liquide
- 75 g Jaunes d'œufs
- 60 g Sucre
- 1 Gousse de vanille

## « Le Croissant...

## Autres ingrédients :

- Rognures de pâte levée feuilletée
- 8 g Eclat de caramel au beurre salé (par pièce)

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.

Faire chauffer la crème liquide avec la gousse de vanille, préalablement fendue et grattée.

A ébullition, après avoir retiré la gousse de vanille, verser le mélange sucre et jaunes d'œufs.

Fouetter énergiquement.

Couler dans des moules en silicone (Ø 7 cm) pour faire des inserts de 20/25 g.

Cuire 25 min à 90/100°C au four ventilé.

Conserver à -18°C (après passage au surgélateur)

### Réalisation

Utiliser les rognures de pâte levée feuilletée.

Abaissier la pâte à 2 mm (laminoir à 2)

Découper des disques à l'aide d'un emporte-pièce de Ø 10 cm et les réserver au froid.

Dans les moules en silicone (Ø 10cm, hauteur : 4 cm), mettre 5 g d'éclat de caramel beurre salé.

Recouvrir d'un premier disque de pâte.

Dorer puis déposer un insert crème brûlée et 3 g d'éclat de caramel beurre salé.

Recouvrir le tout, d'un deuxième disque de pâte.

### Apprêt :

2h à 25°C

### Cuisson :

Dorer avant mise au four

Cuisson dans un four à sole : 20 min à 200°C

Cuisson dans un four à voute : 20 min à 190°C

Cuisson dans un four ventilé : 15 min à 170°C



# Panier Pomme Cannelle

## Ingrédients insert pomme cannelle :

- 1 000 g Pommes coupées en dés
- 120 g Sucre cassonade
- 100 g Beurre
- 1 g Cannelle en poudre

## se dévergonde »

- Faire revenir les ingrédients dans une casserole, jusqu'à obtention d'une compotée avec morceaux. Laisser refroidir. Détailler en suite en portion de 30 g soit sur plaque soit en petit moule siliconé (Ø 4 cm). Conserver à -18°C (après passage au surgélateur)

### ● Réalisation

Abaisser le pâton de pâte levée feuilletée à 3 mm (laminoir à 3)

Détailler des bandes de 15 cm de longueur et de 8 cm de largeur.

Couper ces bandes de pâte en quatre, dans le sens de la longueur, en partant à 0.5 cm du bord.

Réaliser une tresse à quatre branches et envelopper l'insert pomme avec.

Mettre dans une caissette de cuisson : Ø 5 cm Hauteur : 4 cm (11 cc) puis dorer

### ● Apprêt

2h – 2h30 à 25°C

### ● Cuisson :

Dorer avant mise au four

Cuisson dans un four à sole : 23 min à 200°C

Cuisson dans un four à voute : 23 min à 190°C

Cuisson dans un four ventilé : 23 min à 170°C



## Bonbon 3 Poires

### Ingrédients :

#### pour les 3 compotées de poires

1 000 g	Poires coupées en dés
200 g	Sucre semoule
0,5 g	Poudre de vanille*
0,5 g	Cannelle en poudre
5 drops	Chocolat par insert

### « Le Croissant... »

Faire revenir les poires et le sucre dans une casserole, jusqu'à obtention d'une compotée légère (Utiliser de préférence des poires pas trop mures)

Mixer le tout puis laisser refroidir.

Ensuite diviser en trois pour réaliser la compotée avec des goûts différents.

1/3 avec la gousse de vanille grattée

1/3 avec la cannelle

1/3 avec le chocolat

Ensuite, mettez en moule siliconé (Ø 4 cm, Hauteur 2 cm soit environ 8/9 g).

Réserver au froid négatif.



### Réalisation

Abaisser la pâte Zébrures Chocolat (cf recette P7) à 2 mm (laminoir à 2)

Détailler des rectangles de 15 cm de longueur et de 6 cm de largeur.

Préserver au froid (ce sera la partie supérieure)

Procéder de façon identique avec un pâton de pâte levée feuilletée nature

Sur les rectangles naturels, déposer un dôme de chaque variété, espacés d'environ 1cm. Mettre le dôme chocolat au milieu.

Dorer les bords et recouvrir avec les rectangles chocolatés (coté chocolat au-dessus).

Bien souder les bords et entre les dômes.

Mettre au froid positif environ 15 mn. Ensuite torsader les deux extrémités afin que la partie chocolatée se retrouve au-dessous.

Déposer sur une plaque puis dorer.

## se dévergonde »



### **Apprêt**

1h30 à 25°C



### **Cuisson :**

Dorer avant mise au four

Cuisson dans un four à sole : 20 min à 200°C

Cuisson dans un four à voute : 20 min à 190°C

Cuisson dans un four ventilé : 15 min à 170°C



### **Finition :**

Passer au sirop à 30°B sur la partie chocolatée et repasser au four pendant 2 mn

\*gousses de vanille séchées et finement broyées

# Pâte Levée Feuilletée Salée

## Ingrédients pour un pâton de 1 680 g (hors beurre de tourage)

- 1 000 g Farine Gruau T55
- 480 g Eau
- 50 g Sucre
- 50 g Beurre
- 50 g Poudre de lait
- 35 g Levure
- 18 g Sel
- 500 g Beurre pour le tourage



### **Pétrissage**

5 min en première vitesse  
4/5 min en deuxième vitesse

### **Pointage :**

15 min à température ambiante  
puis 12 heures mini à 4°C  
Possibilité de mettre à -18°C pendant  
1h30 / 2h

### **Tourage :**

Incorporer 500 g de beurre pour 1 680 g de pâte  
Donner 2 tours doubles à la suite.  
Bien laisser le pâton refroidir avant de détailler.  
Allonger le pâton à une largeur de 46 cm et 3.75 cm  
d'épaisseur (laminoir à 3/4).  
Rouler le pâton, façon pain aux raisins sans trop serrer.  
Découper des tranches de 2.5 cm et mettre dans un moule  
silicone de 10 cm de Ø et de 3.5/4 cm de hauteur.  
Déposer sur une plaque sans dorer

### **Apprêt :**

2h à 2h30 à 25°C

### **Cuisson :**

Dorer avant mise au four  
Cuisson dans un four à sole : 20 min à 200°C  
Cuisson dans un four à voute : 20 min à 190°C  
Cuisson dans un four ventilé : 15 min à 170°C

Une fois refroidi, couper en deux et garnir.

## « Le Croissant... »

### **Exemple de garniture :**

Mélanger 150 g de Saint  
Morêt, 6 g de poudre de  
wasabi.

Ajouter du haddock  
fumé, coupé en  
aiguillette et quelques  
lamelles d'oignon rouge.  
Déposer de la salade de  
roquette

# Les Ingrédients

## **Farine Gruau T55 (sans additif)**

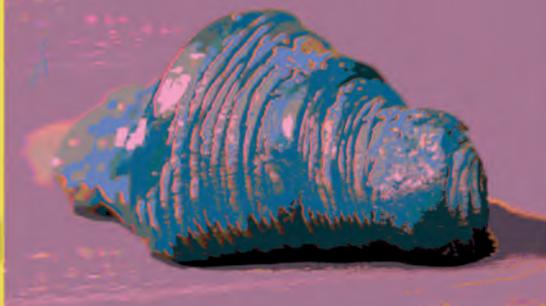
Produite à partir d'un assemblage rigoureux de blé de force riche en protéines, la Farine de Gruau T55 se révèle d'une extrême finesse. En effet, les écrasements et les tamisages successifs des grains de blé permettent de ne conserver que le cœur des amandes.

Nouvelle référence des Moulins Viron, elle est particulièrement adaptée aux pâtes enrichies avec du beurre, des œufs ou du lait. Du blé français de Beauce et d'Eure et Loir et rien que du blé, elle permet à l'Artisan Boulanger non seulement de proposer une viennoiserie faite maison mais également un produit sans additif.

## se dévergonde »

## **Beurre Lescure**

Le beurre AOP Charentes-Poitou est un beurre issu d'un terroir unique et d'une recette qui respecte un procédé de fabrication traditionnelle par barattage de crème. Il est fabriqué à partir de crèmes sélectionnées qui garantissent un bon goût typé de beurre dans les viennoiseries.



  
**MOULINS VIRON**  
CHARTRES

Moulin Viron - Rue du Moulin Lecomte - Le Coudray 28630 Chartres (France)

02 37 28 34 46

[www.moulin-viron.fr](http://www.moulin-viron.fr) - [info@viron.fr](mailto:info@viron.fr)



© PlaineVue Communication - [www.plainevue.fr](http://www.plainevue.fr) - 2017 - V2

