

# DÉRIVÉ GROISSANT



## FICHE RECETTE

# DÉRIVÉ CROISSANT



## SUIVRE LA RECETTE DU CROISSANT :

### INGRÉDIENTS

Farine de Gruau Label Rouge	1 000 gr
Eau	250 gr
Sel	20 gr
Lait	200 gr
Levain liquide	100 gr
Levure	30 à 40 gr
Sucre	140 gr
Oeuf	50 gr
Matière grasse (beurre de tourage)	50 gr
Beurre de tourage	500 gr

### METHODE

#### Pétrissage

	■ Batteur	■ Spirale
En 1 <sup>ère</sup>	8 à 10 min	8 à 10 min
En 2 <sup>ème</sup>	1 à 2 min	1 à 2 min

#### Pointage

Bouler et filmer au froid toute la nuit à 2-3°C

#### Tourage

1 tour double puis 1 tour simple ou 2 tours doubles

#### Détente

Environ 30 à 45 min au froid

#### Détaillage

Selon la forme désirée

#### Apprêt

2h à 2h30 à 23°C

#### Cuisson

210 à 220°C

### REMARQUE

Possibilité de bloquer en chambre froide jusqu'au lendemain avant la cuisson

# DÉRIVÉ CROISSANT



## MÉTHODE POUR LE DÉRIVÉ :

### MÉTHODE

Une fois touré, établir le pâton de croissant puis détailler à l'emporte pièce rond un disque de pâte en fonction du diamètre de vos moules à brioche à tête.

Graisser les moules et fonder les avec la pâte à croissant, puis les mettre en pousse.

Une fois poussés, garnir les fonds soit avec une crème citron, soit avec des pommes revenues au beurre et vanille. Il faut remplir les moules au 3/4.

Cuire à température habituelle.

Une fois refroidis, déposer :

- Un mélange de fruits frais sur la crème citron
- Un caramel beurre salé et quelques noisettes toastées sur les pommes