



PÂTISSERIES

Index

Baba au Rhum	3
Beignet	1
Croustillons	1
Briofine	2
Briovit	2
Cake	3
Pain au chocolat	2
Savoie	3
Suprême	2

Hauts-Sarts, 3e Avenue, n° 8 - HERSTAL
Tél : 04/240.37.00
www.intergrains.be

PÂTISSERIES

Beignet - Croustillons

Beignet et Croustillons est un mix spécialement conçu pour des beignets, boules de Berlin, croustillons, etc.
Fabriqué sur base de farine de blé sélectionné, enrichi d'oeuf et de pur beurre. **Attention** la farine contient déjà du sucre et du sel.

Recette

	Eau	Levure
1000 g de farine		
Beignet	540 g	50 - 70 g
Croustillons	900 g	50 g

600 g dès le départ et ajouter 300 g au fur et à mesure

Méthode de travail

Beignet

Battre : 2 min. lent, 7 min. rapide

Préfermentation : 0 - 10 min

Pause : 15 min.

Détailler et bouler des pâtons de 40 à 50 g

Apprêt : mettre sur toile et laisser pousser en étuve 50 - 80 min.

Cuisson : laisser sécher les pâtons pendant 5 min. Cuisson dans l'huile à 175 °C. Avec la soudure au-dessus : 1 min. , puis retourner et cuire 3,5 min. , retourner de nouveau et finir la cuisson (2 min.)

Croustillons

Battre 2 min. + 8 min. jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve. Laisser reposer la pâte pendant 30 min.

Remélanger avec une spatule et prélever les croustillons à l'aide d'une cuillère.

Avec Raisins :

Laver et sécher 600 g de raisins par kilo de farine et les ajouter à la pâte après le repos. Mélanger brièvement à petite vitesse.

Pour les croustillons garnis, augmenter le dosage d'eau de 50 g.

Briofine - Pain au chocolat

Briofine est un mélange prêt à l'emploi riche en matières grasses et en oeufs. Calculé par rapport à la farine, ce mélange contient 16 % DE BEURRE ET 15 % d'oeufs.

Cette farine est la base idéale pour sandwiches, pain cramique.

Pain au Chocolat : préparé avec la Briofine à laquelle on ajoute juste d'autres ingrédients et avec laquelle vous obtiendrez un délicieux et tendre pain au chocolats.

Recette

1000 g de farine	Eau	Levure
Briofine	520-460 g	60-75 g
Pain au Chocolat	480-500 g	8 g

Méthode de travail

	Briofine	Pain au Chocolat
Pétrissage	1 min. lent	1 min. lent
Pause	15-30 min.	20 min.
Détente (*)	10-15 min.	20 min.
Apprêt	+/- 60-75 min.	+/- 70 min.
Cuisson	+/- 35 min / 190°C	+/- 35 min. / 190° C

Ingrédients supplémentaires pour le Pain au Chocolat

Pépites de chocolat	30 %
Poudre de cacao	3 %
Sucre cassonade	4 %

Briovit - Suprême

Briovit est un mélange prêt à l'emploi. Recommandée pour brioches, pains aux raisins, pains au sucre, sandwiches tendres, etc. Cette farine ne contient pas de matières grasses ni d'oeufs, de sorte que vous pouvez employer la quantité de matière grasse de votre choix.

Suprême est une farine de haute qualité, pour les préparations de pâtisserie de grande finesse.

Recette

Composition	Sandwiches	Cramique	Brioches
Briovit	1000 g	1000 g	1000 g
Eau	450-500 g	+/- 400 g	+/- 100 g
Levure	60-75 g	75-100 g	+/- 60 g
Oeufs	facult.	facult.	400 g
Graisse	50-150 g	100 g	250 g
Raisins	-	500-750 g	-

Méthode de travail

	Sandwiches	Cramique	Brioches
Pétrissage	2 min. lent	2 min. lent	1 min. lent
Pause	10-20 min.	15-20 min.	20-30 min.
Détente (*)	15 min.	15-20 min.	10-15 min.
Apprêt	+/- 60 min.	+/- 60 min.	+/- 60 min.
Cuisson	10 min / 250°C	40 min. / 190°C	7-20 min. 200°C

Cake - Savoie

Cake est un produit performant pour la pâtisserie, mode de travail simplifié sûr; uniformité des résultats de cuisson; longue conservabilité du cake; convient pour la surgélation; goût riche et naturel; belle texture de la mie; aspect alléchant.

Savoie est un mélange prêt à l'emploi pour la confection en une étape de gâteaux, tartes, etc. Cette farine simplifie la fabrication. On ne doit ajouter que des oeufs et de l'eau.

Recette

1000 g de farine	Eau	Oeufs	Graisse
Cake	-	450-550 g	450-500 g
Savoie	100 g	750 g	-

Ingrédients supplémentaires pour Cake aux fruits

Fruits confits	200 g
Raisins secs	170 g
Rhum	50 g

Méthode de travail

Cake

Déposer dans la cuve la farine, graisse et oeufs, et mélanger en 1ère vitesse, puis 3 min. en vitesse moyenne. Ensuite incorporer les suppléments. Remplir aux 3/4 les moules préalablement graissés. Cuire à environ 180°C.

Savoie

Verser les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur. Tourner quelques secondes à petite vitesse, puis 8 à 10 minutes à grande vitesse. Cuire pendant 20 à 25 min. à 180°-190°C.

Baba au Rhum

PREPARATION DU SIROP

Faites un sirop de sucre : 1/2 L d'eau + 220 g de sucre.
Un zeste d'orange ou de citron selon votre choix laisser bouillir.
Retirer alors du feu et ajouter 20 cl rhum.

TRAMPAGE DU SAVARIN

Mettez le savarin avec la face supérieure dans le sirop encore chaud, laissez le s'imbiber jusqu'à ce qu'il disparaisse presque dans le sirop. Ensuite on le retourne et laisser gonfler.
A l'aide d'une écumoire on sort le savarin du sirop et on le finit : Liqueur, nappage, crème patissière, décorer de fruits confits, crème fraîche. Laisser reposer pendant 2 heures.