

VIENNOISERIES (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, oranais, carrés abricots/cerises)

Pâte « levée –feuilletée » (après repos d'au moins 30 mn au réfrigérateur après le tourage ou feuilletage) : la recette pour 500 g de farine permet de réaliser, par exemple, 8 croissants et 7 pains au chocolat.

Pour des **pains au chocolat** (pour 8) : 16 bâtons de chocolat de 8cm (à défaut on peut réaliser des bâtons dans une tablette de chocolat ordinaire).

Pour des **pains aux raisins** (pour 8) : crème pâtissière (recette pour 250 g de lait) et 50 à 100 g (selon goût) de raisins secs. On peut remplacer la crème pâtissière par de la crème d'amande.

Pour des « **oranais** » (pour 8) : une petite boîte d'abricots au sirop (16 demi-abricots), et crème pâtissière (recette pour 250 g de lait, sachant qu'il y aura un excédent).

Pour des **carrés aux abricots (ou cerises)** (pour 8) : une petite boîte d'abricots ou de cerises (dénoyautées) au sirop, et crème pâtissière (recette pour 250 g de lait, sachant qu'il y aura un excédent).

Façonnage des croissants (8 croissants : bande de pâte d'environ 60 cm x 20 cm x 4 mm) :

Abaisser environ 60 % de la pâte (prendre 60 % du pâton de pâte « levée-feuilletée » réalisé avec 500g de farine), après avoir « fleuré » légèrement le poste de travail. Ne pas appuyer trop fort pour ne pas écraser les feuilles du feuilletage. Réaliser un rectangle d'environ 60 cm de long, 4 mm d'épaisseur et 20 cm de large.

Il est possible qu'il y ait un peu de retrait (rétrécissement). Ré-étaler alors un peu la bande pâte (sans trop appuyer) pour avoir un rectangle de 60 cm sur 20 cm. Régulariser les bords avec un couteau.

Découper des triangles isocèles de 12 cm de base. Faire une entaille au couteau, sur environ 1 cm, au milieu de la base de chaque triangle. Allonger légèrement avec le doigt dans le sens de la hauteur du triangle. Rouler le croissant en partant de la base, et en écartant légèrement les angles de la base. Placer la pointe en dessous (côté plaque).

Façonnage des pains au chocolat (7 pains au chocolat : bande de pâte d'environ 63 cm x 15 cm x 3 mm) :

Abaisser environ 40 % d'un pâton (un pâton réalisé avec 500 g de farine) en un rectangle de 63 cm de long et 15 cm de large.

Aligner des barres de chocolat dans le sens de la longueur de la bande. Les barres de chocolat sont placées à environ 1 cm du bord, et espacées entre elles d'environ 1cm. On doit pouvoir positionner 7 barres dans la longueur.

Selon les goûts, on peut positionner une deuxième rangée de barres de chocolat, parallèle à la première, à environ 2 cm.

Découper la pâte dans le sens de la largeur, entre les barres de chocolat.

Puis rouler la pâte autour des barres de chocolat, sans serrer. Une fois roulés, les pains au chocolat sont disposés sur une plaque, la « fermeture » en dessous. Aplatir légèrement en appuyant sur le dessus du pain au chocolat.

Façonnage des pains aux raisins (10 pains aux raisins : bande de pâte d'environ 35 cm x 24 cm x 3,5 mm) :

Abaisser environ 40 % d'un pâton (un pâton réalisé avec 500 g de farine) en un rectangle de 35 cm de long et 24 cm de large.

Étaler une fine couche de crème pâtissière sur le rectangle, en laissant à nu une bande de 5 cm x 24 cm (sur le bord de la longueur). *On peut remplacer la crème pâtissière par de la crème d'amande.* Parsemer la crème pâtissière de raisins secs qu'on aura au préalable laissé macérer (environ 20 mn) dans de l'eau tiède pour les faire gonfler. La quantité de raisins (50 à 100 g) dépend des goûts.

Dorer à l'oeuf la bordure laissée à nu, et rouler, dans le sens de la longueur des 35 cm, en finissant par la bande laissée à nu, qui va assurer la fermeture en collant grâce à la dorure.

Découper, dans le sens de la largeur, des bandes d'environ 3,5 cm (on doit pouvoir en découper 7 dans les 24 cm). Déposer les rouleaux ainsi découper, à plat, sur la plaque (avec ou sans papier sulfurisé).

Façonnage des « oranais » (ou oreillons aux abricots) (9 oranais : bande de pâte d'environ 30 cm x 30 cm x 3 mm) :

Abaisser environ 40 % d'un pâton (un pâton réalisé avec 500 g de farine) en un carré de 30 cm de côté.

Découper dans ce grand carré, 9 petits carrés de 10 X 10 cm. Il est possible qu'il y ait du retrait à la découpe. Dans ce cas, ré-étaler un peu au rouleau, et ajuster les bords avec un couteau, pour avoir des carrés de 10 cm X 10 cm.

Pour chaque carré, replier deux angles opposés vers le centre du carré, et les coller au centre avec un peu de dorure.

Sur les angles laissés libres, mettre une pointe de crème pâtissière et déposer un demi-abricot au sirop.

Puis déposer sur plaque (avec ou sans papier sulfurisé).

Façonnage des carrés aux abricots (ou cerises) (9 carrés : bande de pâte d'environ 30 cm x 30 cm x 3 mm) :

Abaisser environ 40 % d'un pâton (un pâton réalisé avec 500 g de farine) en un carré de 30 cm de côté.

Découper dans ce grand carré, 9 petits carrés de 10 X 10 cm. Il est possible qu'il y ait du retrait à la découpe. Dans ce cas, ré-étaler un peu au rouleau, et ajuster les bords avec un couteau, pour avoir des carrés de 10 cm X 10 cm.

Pour chaque carré, replier les 4 angles vers le centre. Coller les pointes au centre, en utilisant un peu de dorure.

Mettre au centre une pointe de crème pâtissière, et déposer un demi-abricot au sirop (ou quelques cerises au sirop).

Puis déposer sur plaque (avec ou sans papier sulfurisé).

Finition, pousse et cuisson :

Dorer à l'oeuf les viennoiseries, en veillant à ne pas dorer les pliures du feuilletage (ce qui gênerait son développement).

Mettre à pousser à 35 °C pendant environ 1 h (les viennoiseries doivent pratiquement doubler de volume).

Puis dans un four préchauffé à 170 °C, faire cuire les viennoiseries pendant 12 à 15 mn..

A la sortie du four, déposer sur une grille. On peut (c'est facultatif) passer au pinceau un peu de sirop sur les viennoiseries à la sortie du four pour les faire briller (sirop réalisé avec 75 g de sucre et 55 g d'eau).