

Croissants

Jean-Michel 71

Définitions	
FA farine mise en œuvre	ES eau de source
FAL farine du levain	ESL eau du levain
FAT farine totale	EST eau de source totale
LE levain	PA pâton
TH humidité	SE sel fin
Farine mise en œuvre	
FA = 240,00 g	

Éléments		Expérience de la profession	Choix Jean-Michel 71
Levain	LE	20 à 40% de la masse de farine	40,0%
Eau de source	EST (*)	45 à 80% de la masse de farine	70,0%
Sel	SE	1 à 1,8% de la masse de farine	1,5%
Sucre	SU	/	20,0%
Beurre	BE	30 à 35% de la masse de pâte	32,5%
Perte en eau	PE	12 à 18% du pâton enfourné	13,0%

(*) le levain est un composant de la recette, fonction de la quantité de farine mise en œuvre, en % de FA. TH, taux d'humidité, prend en compte toute

EST / FAT = TH
 LE = FAL + ESL
 FAL = a LE
 ESL = (1-a) LE

FAT = FA + FAL

Autres ingrédients

Sucre
 Sel
 Beurre

Farine mise en œuvre
 Taux d'humidité du pâton TH
 Proportion de levain
 Taux de farine dans le levain
 Proportion d'eau dans le levain

70%
 40%
 50%
 50%

TH = 0,70
 LE = 0,40 FA
 FAL = 0,50 LE
 ESL = 0,50 LE

Poids de pâte réalisée

20% de la masse de farine
 1,5% de la masse de farine
 32,5% de la masse de pâte

Pâte à mettre en œuvre

FA = 240,00 g
 LE = 96,00 g
 ES = 153,60 g
 PA = 489,60 g
 SU = 48,00 g minimum
 SE = 3,60 g
 BE = 160 g
 PAT = 701,20 g

Ingrédients	
Farine	FA = 240,00 g
Levain	LE = 96,00 g
Eau de source	ES = 153,60 g
Sel	SE = 3,60 g
Sucre	SU = 48,00 g minimum
Beurre	BE = 160 g

Croissants de ≈ 70 g 10 de 70 g

Révision et mise en page
 09/03/2010

Document protégé