

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	Farine mise en œuvre			FA = 240,00 g
LE = FAL + ESL	Taux d'humidité du pâton TH	70%	TH = 0,70	
FAL = a LE	Proportion de levain	40%	LE = 0,40 FA	LE = 96,00 g
ESL = (1-a) LE	Taux de farine dans le levain	50%	FAL = 0,50 LE	
	Proportion d'eau dans le levain	50%	ESL = 0,50 LE	
FAT = FA + FAL	FAT = FA + 0,50 LE	FAT = FA + 0,5(0,4 FA)	FAT = 1,20 FA	FAT = 288,00 g
	EST / FAT = 0,70	EST = 0,70 FAT	EST = 201,60 g	ES = EST - ESL
		ESL = 0,50 LE	ESL = 48,00 g	ES = 153,60 g
	Autres ingrédients	Sucre	Poids de pâte réalisée	PA = 489,60 g
		Sel	20% de la masse de farine	SU = 48,00 g minimum
		Beurre	1,5% de la masse de farine	SE = 3,60 g
			32,5% de la masse de pâte	BE = 160 g
			Pâte à mettre en œuvre	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