



Pain Suisse

Recette imaginée par Maxime Guérin & Kevin Zwygart



Pain Suisse

Recette originale de Maxime Guérin & Kevin Zwygart

Cette viennoiserie classique est ici modernisée par une pâte à croissant bicolore et une crème pâtissière à base de Cream Cheese pour plus d'onctuosité.



Recette pour 60 pièces

PÂTE À CROISSANT

835 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
835 g de farine T45 (environ 14% de protéines)
30 g de sel
200 g de sucre
65 g de levure fraîche
165 g de **Beurre doux Lescure - AOP Charentes-Poitou** (1)
860 g de lait
1000 g de **Beurre Plaque Lescure - AOP Charentes-Poitou** (2)

Délayer la levure dans le lait froid. Mélanger les farines, le sel, le sucre, le beurre en morceaux (1) et la levure délayée dans le lait, en 1^{ère} vitesse pendant 5 minutes. Pétrir en 2^{ème} vitesse pendant 8 minutes. Bouler puis laisser pointer pendant 1 heure. Rabattre, étaler en rectangle et mettre au réfrigérateur une nuit.

PÂTE À CROISSANT CACAO

175 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
175 g de farine T45 (environ 14% de protéines)
54 g de poudre de cacao
7 g de sel
48 g de sucre
14 g de levure fraîche
36 g de **Beurre doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**
241 g de lait
QS de colorant hydrosoluble rouge

Délayer la levure dans le lait froid. Mélanger les farines, le cacao en poudre, le colorant rouge, le sel, le sucre, le beurre en morceaux et la levure délayée dans le lait, en 1^{ère} vitesse pendant 5 minutes. Pétrir en 2^{ème} vitesse pendant 8 minutes. Bouler puis laisser pointer pendant 1 heure. Rabattre, étaler en rectangle et mettre au réfrigérateur une nuit.

CRÈME PÂTISSIÈRE CREAM CHEESE

1753 g de lait
438 g de jaunes d'œufs
351 g de sucre
105 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
105 g de poudre à crème
228 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel**®

Réaliser une crème pâtissière de façon traditionnelle. Puis ajouter le cream cheese à la fin de la cuisson.

FINITION PAIN SUISSE

600 g de pépites de chocolat noir
QS de sirop d'érable

FAÇONNAGE & CUISSON

Enchâsser le beurre de tourage (2) dans la détrempe et réaliser 1 tour simple. Déposer 700 g de pâte chocolat étalée, sur le pâton. Réaliser ensuite 2 tours simples en laissant les temps de repos au réfrigérateur. Abaisser le pâton à 39 cm de largeur et 2 cm d'épaisseur. Découper 14 bandes de 5 mm de largeur (attention de découper dans le sens de l'étalage). Déposer ces bandes sur le pâton dans le sens de l'étalage également (horizontal). La largeur du pâton sera de 32 cm (avant étalage).

Abaisser à 3.5 mm (170 cm x 42 cm) et détailler des bandes de 34 cm (sens vertical) puis détailler des rectangles de 4 cm de large (horizontal) (70 g). Lisser la crème pâtissière et pocher deux cordons de 16 cm de crème pâtissière cream cheese (40 g) (avec une douille de 12 mm) au centre du rectangle, saupoudrer de pépites de chocolat (10 g). Mouiller légèrement l'une des extrémités et refermer le pain suisse. Retourner sur papier cuisson. Faire pousser pendant 2 heures à 26°C (70% d'humidité). Laisser reprendre 10 minutes à température ambiante (20°C).

Préchauffer le four ventilé à 190°C et cuire à 170°C pendant 18 minutes environ. Napper de sirop d'érable à la sortie du four. Laisser refroidir.

CONSEIL

Vous pouvez aromatiser la crème pâtissière à la pistache ou un autre parfum.



Retrouvez toute l'actualité de Lescure et encore plus de recettes sur notre site <https://www.savencia-fd-foodservice.com>

 @lescure_fr

la maison de l'Excellence®

