

Explore:

CAHIER D'INSPIRATION _ IL ÉTAIT UNE FOIS, **LE CHAUSSON**... ET SES MILLE ET UNE DÉCLINAISONS



© Paul Stefanaggi

aop-beurre-charentes-poitou.fr in @ f

Tendances

Dans les pas
du chausson...

_P4

Rencontre

Brian Boclet
Joël Schwalbach

_P6

Revisites

Chaussons
sucrés et salés

_P8



Les passionnés du goût.

« Entre plaisir de la tradition et moment de régression, le chausson aux pommes trône parmi les stars de la viennoiserie. On l'associe instantanément au parfum des pommes patiemment compotées, parfois aromatisées à la cannelle ou à la vanille, puis jalousement protégées dans une enveloppe feuilletée, dorée et croustillante à souhait.

« OFFRIR LE MEILLEUR AUX ARTISANS POUR QU'ILS PUISSENT S'AMUSER, CRÉER, RÉGALER. »

Idéal pour une pause gourmande, il fait partie de ces petits plaisirs simples qu'on aime tous. Simple parce qu'authentique, mais, en réalité, bien plus technique qu'il n'y paraît. Et c'est là toute la raison d'être du beurre de tourage Charentes-Poitou AOP : offrir le meilleur aux artisans pour qu'ils puissent s'amuser, créer et régaler autour du feuilletage.

En effet, notre filière propose bien plus qu'un simple ingrédient : un partenaire de choix pour les boulangers-pâtisseries. Un produit qui puise sa générosité au cœur d'un terroir riche et qui ouvre tant d'horizons grâce à ses qualités à la fois techniques et gustatives. Une belle occasion de réinventer le chausson, sucré ou salé, mais toujours avec passion. »



CHRISTOPHE LIMOGES,
PRÉSIDENT DU BEURRE
CHARENTES-POITOU AOP



BRIAN BOCLET
CHEF BOULANGER ET FORMATEUR
INTERNATIONAL

« Dans une boulangerie, le chausson aux pommes est une valeur sûre, qui parle à tout le monde, qui nous remémore des souvenirs d'enfance. Un savant mariage de saveurs régressives, tellement réconfortantes, mais aussi de textures, entre le croustillant du feuilletage et le fondant des pommes. C'est un incontournable de la viennoiserie, dont on aime l'authenticité et qu'on peut aisément revisiter, aussi bien en version sucrée que salée. »



JOËL SCHWALBACH
MOF BOULANGER 2015,
ARTISAN ET FORMATEUR

« Le chausson aux pommes fait partie des classiques de la boulangerie et, à travers lui, on met en lumière toute la technicité du feuilletage. Il s'agit d'un travail minutieux, qui nécessite un tour de main, mais aussi des ingrédients de haute qualité, comme le beurre Charentes-Poitou AOP. Sucré ou salé, j'aime le côté rationnel du chausson, sans chichi. Et aussi le challenge de concilier le beau et le bon, car si le visuel fait venir, c'est le goût qui fait revenir. »

LA RAISON D'ÊTRE DE CE CAHIER D'INSPIRATION

Difficile d'imaginer une boulangerie sans chausson aux pommes. Sa forme en demi-lune, son feuilletage caramélisé, ses pommes fondantes font de lui l'un des protagonistes emblématiques de la viennoiserie.

Mais d'où vient-il ? Quels sont ses petits secrets ? Comment peut-on le décliner ? Ce livret invite à explorer l'univers du chausson, les différentes tendances auxquelles il peut être associé et ce qu'il inspire à des boulangers émérites comme Brian Boclet et Joël Schwalbach. En version sucrée ou salée, résolument authentique ou plutôt futuriste, il existe mille et une raisons de poser un regard nouveau sur le chausson.



DANS LES PAS DU CHAUSSON...

Incontournable sur les étals des artisans, le chausson aux pommes est synonyme d'authenticité et de savoir-faire boulanger. Il attire d'abord l'œil avec sa forme arrondie, sa croûte dorée et son rayage délicat, avant que son feuilletage vienne croustiller sous la dent et sa garniture fondre en bouche. Et, aujourd'hui, à l'image d'autres viennoiseries, les boulangers-pâtisseries le réinventent, notamment pour varier les plaisirs sucrés ou séduire les becs salés...

À L'ORIGINE, UN GESTE DE PARTAGE ET DE RÉCONFORT

C'est aux alentours de 1630¹ que le chausson aux pommes voit le jour. À cette époque, une terrible épidémie de peste ravage la ville de Saint-Calais, dans la Sarthe, ayant raison d'une grande partie de la population. La châtelaine fait alors distribuer un imposant « pâté aux pommes » aux survivants, notamment aux plus démunis. Un gâteau synonyme de partage et de réconfort, qui marque la fin de l'épidémie, en apportant du baume au cœur.

Depuis, chaque 1^{er} dimanche du mois de septembre, une procession à travers la ville de Saint-Calais commémore cet épisode, tout en perpétuant la tradition. C'est toujours un moment très festif, mêlant gourmandise, animations et convivialité, qui a d'ailleurs donné naissance à la Confrérie du Chausson aux Pommes, en 1992. Bien sûr, cette viennoiserie a évolué depuis sa création. Aujourd'hui, le chausson aux pommes se présente sous la forme d'une demi-lune individuelle, généreusement rebondie. Il associe une pâte feuilletée, croustillante et dorée, à des pommes cuites à la texture fondante, délicatement caramélisées et parfois aromatisées à la cannelle ou à la vanille.

UN SAVOIR-FAIRE ÉMINEMMENT FRANÇAIS

L'histoire du chausson aux pommes est intimement liée à celle d'une autre invention française : la pâte feuilletée. Si des formes anciennes de feuilletage semblent avoir existé, la technique du tourage est apparue au XVII^e siècle. La recette aurait été documentée pour la première fois en 1651², avant d'être perfectionnée dans le courant du XIX^e siècle et de s'imposer comme base d'un répertoire culinaire significatif.

Qui dit feuilletage, dit beurre de tourage. Produits selon une méthode traditionnelle, le beurre Charentes-Poitou AOP fait référence en la matière, en raison de son incroyable plasticité, mais aussi de son petit goût de noisette. Sa texture fine et sa teneur équilibrée en matière grasse permettent d'obtenir un chausson aux pommes à l'enveloppe savamment feuilletée qui contraste avec l'onctuosité de la garniture aux pommes.

Autre marqueur du chausson aux pommes : le rayage. Ce motif tracé délicatement avec la pointe d'un couteau sur la surface n'est pas qu'une simple touche finale pensée pour son côté décoratif. C'est également un geste technique, qui favorise une cuisson homogène et permet à la vapeur de s'échapper du chausson. Enfin, ce rayage peut prendre plusieurs formes : arcs, chevrons, spirales... À chaque artisan sa propre signature pour attirer l'œil.

UNIVERSEL ET PLURIEL

Le principe même du chausson aux pommes est universel : une pâte feuilletée, renfermant une garniture. C'est également un format gourmand, tout en rondeur, mais aussi nomade, puisqu'on peut le déguster du bout des doigts, façon « street food ». Pluriel, il se plie à toutes les envies et sa polyvalence est une formidable source d'inspiration pour les artisans, ceux qui aiment mettre en lumière la tradition, comme ceux qui s'expriment sur le terrain de l'innovation.

En version sucrée, il se décline à l'envi autour d'associations qui plaisent : poire et chocolat, abricot et amande, framboise et pistache, cerise et vanille... Des ingrédients qui peuvent être sélectionnés au gré des saisons ou des spécialités locales, afin d'explorer les accords les plus réconfortants ou les plus surprenants. En version salée, le chausson offre une alternative au sandwich. Il fonctionne très bien avec de nombreux mariages : chèvre, miel et noix ; saumon, aneth et crème ; poulet et curry ; jambon, Comté et moutarde... De quoi repenser l'offre snacking, en proposant des variations qualitatives pour un repas sur le pouce.

CHAUSSENS DE FRANCE ET D'AILLEURS...

En France, le chausson aux pommes est couramment appelé « **chausson** » ou « **feuilleté aux pommes** ». Dans certaines régions, comme le Centre-Val de Loire, on peut entendre l'appellation « **pâté aux pommes** ». Et, en version salée, on parle bien souvent de « **friand** ».

Au-delà de nos frontières, on trouve des recettes très similaires. C'est le cas de la **gosette aux pommes en Belgique**, élaborée à partir d'une pâte à tarte, ou encore de la **hand pie aux États-Unis**, qui ressemble à une petite tourte. Sans oublier la **jalousie aux pommes**, une pâte feuilletée ajourée, fourrée de compote pommes/pruneaux : si son origine reste floue, elle doit son nom aux volets orientables qui existaient en Italie et permettaient de voir sans être vu.

Et puis, il y a toutes ces variations salées aux quatre coins du monde...

L'EMPANADA^(A) EN AMÉRIQUE LATINE : venue d'Espagne ou héritée des Maures, elle a conquis l'Argentine, le Chili, la Colombie ou encore le Mexique, chaque pays déclinant sa propre version : à la viande, au poisson, aux fruits de mer, aux légumes...

LE BÖREK^(B) EN TURQUIE et au-delà : souvent fourré de fromage, d'épinards ou de viande, il se décline dans les Balkans et en Asie centrale, mais aussi au Moyen-Orient sous le nom de « fatayer », en Grèce avec le « tyropita » et même en Russie sous forme de « pirojkis ».

LE BRICK AU MAGHREB : traditionnellement à l'œuf ou au thon en Tunisie, il peut aussi varier les plaisirs et les noms, comme avec le « bourek » en Algérie ou le « briwat » au Maroc.

LE PASTEL EN AFRIQUE DE L'OUEST : garni de bœuf, de poulet, de poisson ou de légumes, il se consomme sur les marchés ou en bord de route, notamment au Sénégal et en Mauritanie.

LE BAKLAVA^(C) AU MOYEN-ORIENT ET EN MÉDITERRANÉE : née entre les cuisines ottomanes et les traditions perses, cette pâtisserie conquis la Turquie, le Liban, la Grèce, le Maroc ou encore l'Iran, chaque pays façonnant sa propre version : au miel ou au sirop de fleur d'oranger, à la pistache, à la noix ou à l'amande, en feuilles de filo croustillantes ou en pâte kadaïf filée...



¹ <https://www.saint-calais.fr/la-fete-du-chausson-aux-pommes-saint-calais/fete-du-chausson-aux-pommes/>
² Dans « Le cuisinier français » de François Pierre dit La Varenne.

RENCONTRE

BRIAN BOCLET ✕ **JOËL SCHWALBACH**

Boulangers émérites, Brian Boclet et Joël Schwalbach partagent la même exigence. Après avoir dirigé la boulangerie de la célèbre École Hôtelière de Lausanne (EHL), Brian a fondé une structure de formation, Elite Bakers. Joël, MOF Boulanger en 2015, a repris l'entreprise familiale, baptisée « P'tit Jean » et située à Rohrbach-lès-Bitche, en Moselle, tout en officiant aussi en tant que formateur. Chacun à sa manière, ils livrent le regard qu'ils portent sur le chausson...

SELON VOUS, QU'EST-CE QUI SIGNE UN CHAUSSON PARFAIT ?

Joël Schwalbach : « Quand on pense au chausson, on imagine un beau feuilletage. Pour lui donner du volume, il faut travailler la pâte bien froide et respecter des temps de repos suffisamment longs. J'aime aussi tremper le chausson dans la cassonade pour caraméliser la surface. Ensuite, pour le croustillant, il faut une cuisson assez longue à température modérée. »

Brian Boclet : « Un chausson parfait doit avoir un feuilletage qui ne se déforme pas, qui ne retombe pas. Pour cela, j'utilise une pâte que je prépare à l'avance, ce qui permet de bien la laisser reposer, idéalement sur deux jours. Et puis, la précision lors du tourage et la régularité de l'abaisse sont également très importantes pour obtenir un beau résultat. »



QUELS SONT VOS SECRETS POUR AVOIR UN BEAU VISUEL ET CHOISIR LA GARNITURE ?

J. S. : « Pour un visuel régulier, la pâte ne doit être ni trop ferme, ni trop molle. Quant à la garniture, il faut éviter un trop-plein d'humidité qui nuit au feuilletage : par exemple, avec une compote assez sèche ou, en version salée, avec une béchamel bien fixée à la farine. Sans oublier de souder minutieusement le chausson pour que la garniture ne s'échappe pas. »

B. B. : « Concernant le visuel, il est important de toujours travailler la pâte dans le même sens quand on l'abaisse et quand on détaille les chaussons. Cela évite des tensions qui font qu'elle se rétracte. Côté garniture, il faut des associations lisibles qui plaisent et, surtout, trouver le bon équilibre pour que le résultat ne soit pas trop gras ou trop sucré, trop sec ou trop humide. »



BRIAN BOCLET



JOËL SCHWALBACH

« Le beurre Charentes-Poitou AOP est parfait, tant au niveau du goût que de la plasticité. »

JOËL SCHWALBACH

AVEZ-VOUS DES PETITES ASTUCES POUR LES ARTISANS BOULANGERS ?

J. S. : « Tout commence par le choix d'ingrédients de qualité. Dans cet esprit, le beurre Charentes-Poitou AOP est parfait, tant au niveau du goût que de la plasticité. Ensuite, pour prendre de l'avance, je prépare 1 000 chaussons d'une traite et je les congèle, la pâte feuilletée le supportant très bien. »

B. B. : « Je pense qu'il faut miser sur une bonne organisation du travail, en suivant des procédures clairement établies pour chaque tâche. De même, attention aux petites erreurs, parfois imperceptibles, mais qui prennent de l'ampleur au fil du temps. Ensuite, des ingrédients de choix, des équipements adaptés et une présentation soignée sont indispensables. »

QUELLES SONT LES GRANDES TENDANCES QUI VOUS PARLENT, AUTOUR DU CHAUSSON ?

J. S. : « Ce qui est très inspirant avec le chausson, c'est qu'on peut le travailler de nombreuses façons : en brioche, en croissant, en beignet... Actuellement, j'observe aussi la percée du format "finger food", à la fois fin et croustillant, qui se mange facilement. »

B. B. : « Au-delà des tendances, parfois très éphémères, je trouve intéressant d'observer la diversification du chausson. Les pommes sont de plus en plus souvent remplacées par des fruits sourcés localement, comme l'abricot du Roussillon ou la mirabelle dans l'Est. »

AVEZ-VOUS UNE RECETTE POUR INNOVER, VOUS RÉINVENTER ?

J. S. : « Personnellement, pour trouver de nouvelles sources d'inspiration, je pars m'aérer en forêt, à vélo ! J'aime bien parcourir les réseaux sociaux aussi, car ça permet de découvrir différents horizons. Et puis, créer, ce n'est pas seulement lancer une grande nouveauté, c'est aussi faire des essais, des petits ajustements, évoluer pas à pas... »

B. B. : « Pour se renouveler, il faut consacrer du temps à la R&D en laboratoire, mais aussi avoir l'esprit curieux, échanger avec ses pairs, se former en continu... Parfois, il est aussi plus facile d'innover sur les saveurs que sur le format, car il faut tenir compte des notions de fermentation, de pousse et de cuisson. On dit d'ailleurs que "le four est révélateur de vérité". »

« Pour se renouveler, il faut aussi avoir l'esprit curieux, échanger avec ses pairs, se former en continu. »

BRIAN BOCLET

LE CHAUSSON AUX POMMES



INGRÉDIENTS

Compote de pommes	
Dés de pommes	800 g
Sucre semoule	120 g
Eau	40 g
Gousse de vanille	1

Beurre manié	
Beurre de tourage Charentes-Poitou AOP	1 000 g
Farine ordinaire T55	150 g
Farine de tradition française T65	150 g

Feuilletage inversé	
Pâton à 5 tours	1 000 g

Ingrédients du pétrissage	
Farine ordinaire T55	400 g
Farine de tradition française T65	600 g
Eau	600 g
Sel	25 g

Finition	
Jaunes d'œufs	1 QS
Sirop neutre	1 QS



MÉTHODE DE TRAVAIL

Compote de pommes Cuire tous les ingrédients environ 20 minutes à feu doux, jusqu'à ce que les pommes deviennent translucides. Mixer la moitié de la préparation, puis mélanger avec le reste des pommes cuites. Réserver à 3 °C.	Pour la détente, attendre minimum 1 heure à 3 °C. Tourage : enchâsser la détrempe dans le beurre manié (1, 2). Donner 1 tour double (3, 4, 5) et 1 tour simple (6, 7). Laisser reposer au minimum 4 heures à 3 °C .	À la poche, dresser 50 g de compote de pommes au centre de la partie basse des chaussons. Humidifier très légèrement les bords puis refermer et souder. Retourner les chaussons, et les dorer au jaune d'œuf.
Beurre manié Au batteur muni de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Réserver à 3 °C.	Tourage : donner 1 tour double (3, 4, 5) et 1 tour simple (6, 7). Laisser reposer environ 12 heures à 3 °C.	Au couteau, inciser délicatement la surface afin d'obtenir le dessin souhaité, puis les piquer. Laisser détendre environ 12 heures à 3 °C.
Feuilletage inversé Température de base : 46 °C à 50 °C. Au batteur, mettre tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve. Environ 6 minutes en 1 ^{re} vitesse, pour obtenir une pâte à la consistance bâtarde. Le pâton doit peser 1 625 g.	Au laminoir, abaisser le pâton à une épaisseur de 2 mm. À l'aide d'un emporte-pièce ovale de 17 x 12,5 cm, détailler 12 pièces. Laisser détendre au minimum 1 heure à 3 °C.	Cuire environ 35 minutes, à 175 °C au four ventilé, ou 190 °C au four à sole. Badigeonner les chaussons aux pommes de sirop neutre. Laisser refroidir sur une grille.



INGRÉDIENTS

Crème d'amande

Poudre d'amande brute	300 g
Sucre semoule	300 g
Œuf entier	300 g
Beurre doux	
Charentes-Poitou AOP	300 g
Gousse de vanille	1
Pomme confite Agrimontana	400 g
Calvados	20 g

Ganache vanille citron

Couverture chocolat blanc 34 %	600 g
Crème entière	400 g
Gousse de vanille	2 pièces
Beurre doux	
Charentes-Poitou AOP	20 g

Caramel sec

Sucre semoule	300 g
Riz 10 % du poids cuit	

Pâte levée feuilletée

Farine T45	1 000 g
Eau	350 g
Œuf	50 g
Lait	50 g
Sel	18 g
Sucre semoule	140 g
Levure	40 g
PF viennoise	250 g
Beurre Charentes-Poitou AOP	100 g
Beurre de tourage	
Charentes-Poitou AOP	500 g

VERGER NOMADE

BRIAN BOCLET

MÉTHODE DE TRAVAIL

Crème d'amande

Mélanger le beurre, la vanille et le sucre à la feuille. Une fois le mélange homogène, ajouter la poudre d'amande, puis les œufs petit à petit. Une fois la crème homogène, ajouter le calvados.

Dresser en cadre de 20 cm de côté ; déposer généreusement les pommes confites sur le dessus.

Précuire à 170 °C pendant 15 minutes.

Bien imperméabiliser les cadres par le dessous à l'aide d'un film alimentaire. Mettre au surgélateur, puis détailler des bandes de 3 cm x 18 cm. Réserver au congélateur.

Ganache vanille citron

Porter à légère ébullition la crème liquide et l'ajouter en 2-3 fois sur le chocolat blanc fondu. Mixer le mélange avec le beurre et la vanille. Réserver au moins 4 heures au frigo avant utilisation.

Caramel sec

Faire fondre le sucre afin de réaliser un caramel à sec. Une fois refroidi, le mixer avec le riz.

Réserver dans un récipient hermétique à l'humidité jusqu'à utilisation.

Pâte levée feuilletée

Température de base : 46 à 50 °C.

Incorporation : mettre tous les ingrédients du pétrissage.

Frasage : environ 3 minutes en 1^{re} vitesse.

Pétrissage : 7 minutes en 1^{re} vitesse, puis 2 à 3 minutes en 2^e vitesse.

Consistance : ferme.

Température : 23 °C.

Pesage : 2 000 g.

Mise en forme : ovale.

Pointage : 30 minutes, puis 12 heures à 1 °C.

Tourage : 2 tours doubles.

Détente : 1 heure à 1 °C.

Préparation du pâton : abaisser le pâton à 10 mm et détailler des bandes dans le sens de la hauteur sur 35 cm de largeur. Remettre le reste du pâton à la même dimension et disposer les bandes dessus. Abaisser à 2,5 mm d'épaisseur dans le sens des feuillets.

Détaillage : 3,5 cm de large x 40 cm de haut.

Façonnage : mettre les bandes de crème d'amande au centre des bandes détaillées, puis enfermer la garniture comme un pain suisse strié.

Apprêt : 2 heures à 28 °C.

Dorage : aucun.

Cuisson : 190 °C au four à sole ou 170 °C au ventilé, 15 à 16 minutes.

Finition : tamiser au caramel sec puis repasser au four jusqu'à caramélisation. Une fois refroidi, dresser en zigzag la ganache vanille préalablement mélangée au zeste de citron.

Ressuage : sur grille.





INGRÉDIENTS

Crème de camembert	
Camembert	500 g
Crème cheese	500 g
Sel	Q.S.
Poivre	Q.S.

Pâte à pain viennois + garniture	
Farine T45	1 000 g
Eau	250 g
Lait	250 g
Sel	18 g
Sucre semoule	100 g
Levure	40 g
PF viennoise	250 g
Beurre Charentes-Poitou AOP	150 g
Beurre de tourage Charentes-Poitou AOP	500 g

Garniture	
Bacon tranches fines	300 g
Pommes confites	300 g
Brisures de noix	200 g

FEUILLETÉ
DU TERROIR
BRIAN BOCLET



MÉTHODE DE TRAVAIL

Crème de camembert Faire fondre le camembert, mélanger avec la crème cheese. Ajuster sel/poivre. Réserver au frigo. Pâte à pain Température de base : 46 à 50 °C. Pétrissage : frasage 3 minutes puis 7 minutes en 1^{re} et 2-3 minutes en 2^e vitesse. Consistance : ferme. Température : 23 °C. Pesage : 2 000 g - mise en forme ovale. Pointage : 30 minutes, puis 12 heures à 1 °C.	Tourage : 2 tours doubles - détente 1 heure à 1 °C. Préparation du pâton : abaisser à 10 mm, détailler des bandes (largeur 28 cm), superposer et abaisser à 2,5 mm dans le sens des feuillets. Détaillage : 12 cm de large x 12 cm de haut. Façonnage : disposer le bacon sur toute la surface, dresser deux bandes de crème de camembert (haut et bas), poser quelques brisures de noix et pommes confites. Façonner en pain au chocolat long méthode lunette. Insérer dans le moule gouttière de 4 x 24 cm.	Apprêt : 2 heures à 28 °C. Dorage : aucun. Cuisson : 190 °C au four à sole ou 170 °C au ventilé, 15 à 16 minutes. Ressuage : sur grille. Finition : dresser un bandeau de crème cheese assaisonnée sel/poivre, lamelles de pomme et brisures de noix en topping.
--	--	---



INGRÉDIENTS

Pâte à croissant – Détrempe	
Farine tradition française T65	500 g
Farine de gruau T45	500 g
Œuf entier	1
Sucre semoule	100 g
Sel fin	20 g
Levure boulangère fraîche	40 g
Miel	50 g
Beurre Charentes-Poitou AOP doux	100 g
Lait	180 g
Levain	60 g
PF viennoise	100 g
Eau	180 g
Beurre de tourage Charentes-Poitou AOP	500 g
Dorure	
Jaunes d’œufs	100 g
Lait entier	10 g
Garniture – Béchamel	
Lait	800 g
Farine	130 g
Beurre Charentes-Poitou AOP	80 g
Garniture	
Fromage à raclette	1 000 g
Béchamel maison	1 000 g
Pommes de terre	1 350 g
Jambon	700 g

FEUILLETÉ
DES ALPES
JOËL SCHWALBACH

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pâte à croissant

Hydratation : 48 %.
Température de base : 46 °C.
Température finale de la pâte : 23 °C.
Température de repos : 1 °C.
Humidité de pousse : ≥ 70%.
Pétrissage : placer tous les ingrédients dans la cuve du pétrin. Commencer par un frasage de 15 minutes en 1^{re} vitesse, puis pétrir environ 8 minutes en 2^e vitesse, jusqu’à l’obtention d’un réseau glutineux solide, élastique, de type « chewing-gum ». La température de pâte obtenue en fin de pétrissage doit être de 23 °C.
Pointage et repos : bouler la pâte, filmer au contact et laisser 30 minutes à température ambiante. Pour les grands volumes (ex : 60 kg de farine), le pointage commence dès l’arrêt du pétrin (pointage en masse). Dégazer,

effectuer un rabat et former un pâton de forme ronde ou ovale. Placer 30 minutes au congélateur pour accélérer la prise au froid, puis entreposer 12 heures au réfrigérateur à 1 °C.
Tourage : abaisser la pâte en un rectangle dont la longueur est égale à deux fois celle de la plaque de beurre. Placer le beurre au centre du rectangle, puis replier les deux extrémités de pâte sans beurre pour enfermer totalement le beurre.
Abaisser le pâton dans le sens de la longueur. Donner un premier tour double, puis un tour simple. Laisser reposer environ 45 au froid.
Montage
Réaliser la béchamel, ajouter le reste des ingrédients.
Dresser sur plaque : 150 g par cercle de 10 cm de diamètre.

Dresser sur plaque : 40 g par cercle 8 cm de diamètre.
Étaler le pâton à 1,8 mm.
Détailer des cercles de 12 cm de diamètre et de 10 cm de diamètre.
Placer 150 g de garniture sur le cercle de pâte de 12 cm.
Recouvrir avec le deuxième cercle de pâte de 10 cm puis replier les bords par-dessus et retourner le tout.
Placer dans un moule en aluminium de 13,8 cm de diamètre.
Cuisson
Cuire dans un four ventilé 24 minutes à 165 °C.
Au bout des 18 minutes de cuisson, ajouter le deuxième cercle de garniture (40 g) par-dessus, au centre. Ajouter au-dessus, du persil et des oignons rouges.





INGRÉDIENTS

Compotée de pommes		
Pommes Reine des Reinettes		6
Eau	30 g	
Gousse de vanille	1	
Lait entier	10 g	
Caramel		
Sucre	960 g	
Glucose	160 g	
Crème	480 g	
Sel	12 g	
Beurre Charentes-Poitou AOP	600 g	
Pâte feuilletée – Beurre manié		
Beurre Charentes-Poitou AOP	2 600 g	
Farine tradition	1 000 g	
Pâte feuilletée – Détrempe		
Eau	1 350 g	
Sel	100 g	
Beurre Charentes-Poitou AOP		
en pomnade	400 g	
Farine tradition	3 000 g	
Vinaigre blanc	10 g	
Opaline		
Sucre	1 000 g	
Riz	100 g	

PANIER
POM’CARAMEL
JOËL SCHWALBACH



MÉTHODE DE TRAVAIL

Compotée de pommes

Éplucher et couper les pommes en morceaux. Cuire le tout environ 15 minutes puis réserver.

Caramel

Dans une casserole, mettre à chauffer le glucose puis verser petit à petit le sucre jusqu’à l’obtention du caramel. Chauffer la crème au préalable puis décuire le caramel et prolonger la cuisson jusqu’à 109 °C. Lorsque le caramel atteint 70 °C, ajouter le beurre en petits morceaux et le sel puis mixer. Réserver de côté.

Beurre manié

Fraser l’ensemble des ingrédients pendant environ 5 minutes. La température idéale pour travailler

le beurre est d’environ 15 °C. Peser des pâtons à 1 800 g. Former un rectangle de 30 cm sur 40 cm.

Détrempe

Pétrissage : fraser l’ensemble des ingrédients pendant environ 5 minutes. Peser des pâtons à 2 430 g. Former un rectangle de 30 cm sur 20 cm.

Tourage : une fois les deux pâtons bien refroidis, enchâsser avec le beurre à l’extérieur.

3 tours doubles, 6 heures de repos au minimum entre chaque tour. Détente : 45 minutes à 3 °C.

Montage : abaisser la pâte à 1,4 mm. Parsemer de sésame. Détailler des rectangles de 16 cm sur 11 cm. Placer le rectangle détaillé dans le moule

barre et placer la barre au milieu. Cuisson : dans un four à 170 °C pendant 22 minutes. Puis retirer la barre du centre.

Opaline & finition

Cuire un caramel. Une fois refroidi, le mixer au robot coupe avec le riz afin d’obtenir l’opaline.

Pocher de la compote de pommes et remettre au four pendant 10 minutes.

Tamiser l’opaline par-dessus et remettre environ 4 minutes. Lorsque la viennoiserie est refroidie, pocher un trait de caramel, disposer des noix, des pommes confites et des segments de pommes fraîches.

NOTES

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Explore:

[illegible]

Landry,
éleveur à
St-Martin-de-Bernegoue (79)

ÉLEVEUR DE BEURRE

CHARENTES-POITOU AOP
DEPUIS 2022

FLASHEZ POUR
DÉCOUVRIR
L'ENSEMBLE
DES LIVRETS
EXPLORE



   aop-beurre-charentes-poitou.fr

Les passionnés du goût.

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. www.mangerbouger.fr

