SICOLY
le Respect du Fruit

RED WHEEL

François Galtier

I. PÂTE À CROISSANT

- Farine T55 ..... 2000 g
- Sucre ..... 200 g
- Sel ..... 40 g
- Miel ..... 80 g
- Levure fraîche ..... 100 g
- Beurre de tourage ..... 140 g
- Eau minérale froide ..... 900 g
- Beurre de tourage ..... 1000 g
- Colorant alimentaire rouge ..... QS

Mélanger tous les ingrédients, sauf la seconde partie du beurre et le colorant, 10 min en 1re vitesse puis 4 min en 2e vitesse.
La pâte doit être à 25 °C en fin de pétrissage.
Peser une partie de la pâte à 3 kg et mélanger le reste de la pâte avec le colorant rouge. Bouler, inciser une croix au couteau et abaisser aussitôt en rectangle plat pour refroidir quelques heures entre -8 °C et 4 °C. Abaisser la pâte 4 fois plus longue que large, le beurre 2 fois plus long que large, et poser le beurre sur la pâte. Recouvrir le beurre de pâte et replier en 2.

Couper les côtés du pâton pour voir toutes les couches. Abaisser la pâte rouge et l'appliquer sur le dessus du pâton. Tourner de 90°, abaisser 4 fois plus long que large et plier en 4. Couper à nouveau les côtés du pâton. Laisser refroidir 1 h entre -8 °C et 4 °C.

II. CRÈME FRUITS DES BOIS (pour 25 pièces)

- Purée de fruits des bois SICOLY®..... 70 g
- Sucre ..... 70 g
- Amidon de maïs ..... 56 g
- Purée de fruits des bois SICOLY®..... 560 g
- Beurre ..... 70 g
- Crème liquide 35 % ..... 160 g

Mélanger la première purée avec le sucre et l'amidon. Chauffer la seconde partie de la purée et, à ébullition, en verser la moitié sur la première préparation, puis remettre le tout dans la casserole et cuire comme une crème pâtissière. Ajouter le beurre en fin de cuisson et laisser refroidir au réfrigérateur. Bien fouetter une fois froid pour obtenir une crème lisse et émulsionnée, puis mélanger avec la crème liquide froide, sans la fouetter.

III. INSERT FRUITS DES BOIS (pour 25 pièces)

- Insert fruits des bois SICOLY®..... 1000 g

Faire fondre l'insert au micro-ondes ou en casserole, en couler environ 10 g dans le moule silicone Plisse 7 et congeler pour pouvoir démouler.
Conserver le reste pour garnir la viennoiserie après cuisson.

IV. VERNIS

- Sirop de glucose ..... 100 g
- Blanc d'œuf ..... 50 g

Mélanger le tout et badigeonner une couche très fine juste après cuisson, quand la viennoiserie est encore chaude.

V. MONTAGE

Abaisser la pâte à croissant à 10 mm, en couper 2/3 et abaisser le 1/3 restant à 6 mm.
Couper des bandes de 10 mm dans la partie épaisse, les tourner couches visibles sur le dessus et les coller sur la partie fine (feuilletage croisé). Reposer au froid, puis abaisser à 5 mm dans le sens des couches. Couper des trapèzes en diagonale de 25 × 4 cm (environ 65 g) et des disques de ⌀ 5 cm. Rouler le trapèze depuis le côté de 4 cm et souder les extrémités en anneau. Graisser au spray un moule rond en métal ⌀ 10 cm, h 2,5 cm, y placer d'abord le disque et appuyer avec les doigts sur les bords pour être plus fin sur les bords et atteindre environ ⌀ 7 cm.
Poser l'anneau par-dessus, le disque doit couvrir le fond du moule à l'intérieur de l'anneau.
Mettre à pousser environ 2h à 28 °C avec 80 % d'humidité, poser au centre un moule « pomponnette » contenant 20 g de sucre et cuire environ 14 min à 160 °C en four ventilé. Démouler et badigeonner de vernis.
Couler environ 30 g d'insert fondu dans la viennoiserie cuite, laisser prendre, pocher environ 35 g de crème à la douille unie, puis presser le disque plissé d'insert congelé pour pousser la crème jusqu'aux bords.

I. CROISSANTS DOUGH

- Flour T55 ..... 2000 g
- Sugar ..... 200 g
- Salt ..... 40 g
- Honey ..... 80 g
- Fresh Yeast ..... 100 g
- Butter Sheet ..... 140 g
- Cold Mineral Water ..... 900 g
- Butter Sheet ..... 1000 g
- Red Food Color ..... SQ

Mix all ingredients, except second part of butter and color, at 1st speed for 10 min, and 2nd speed 4 min.
The dough should be at 25°C after mixing. Scale one part of the dough at 3kg and mix the rest of the dough with red color.
Make a ball with a cross with a knife and make directly a flat rectangle to cool down between -8°C and 4°C for few hours.
Laminate the dough 4 times longer than larger, laminate butter 2 times longer than larger, and place the butter on the dough.
Cover the butter with the dough and fold in 2 again.

Cut the sides of the bloc to see all the layers. Roll out the red dough to apply to the top surface of the block. Turn 90°, laminate 4 times longer than larger and fold in 4. Cut again the sides of the bloc.
Let cooling down 1h between -8°C and 4°C.

II. FRUIT OF THE FOREST CREAM (for 25 pieces)

- Fruit of the Forest Puree SICOLY®..... 70 g
- Sugar ..... 70 g
- Corn Starch ..... 56 g
- Fruit of the Forest Puree SICOLY®..... 560 g
- Butter ..... 70 g
- Fresh Cream 35% ..... 160 g

Mix the first puree with sugar and starch, warm up the second part of the puree and add half on top of the first preparation when it's boiling, then everything back in sauce pan to cook as custard cream. Add the butter at the end and let cooling down in the refrigerator.
Whisk well when it's cold to get smooth and emulsified custard, then mix with cold liquid fresh cream without whipping.

III. FRUIT OF THE FOREST INSERT (for 25 pieces)

- Fruit of the Forest Insert SICOLY®..... 1000 g

Melt the insert in microwave or in saucepan, pour around 10g in silicon mold Plisse 7, and freeze to be able to unmold.
Keep the left over to fill the viennoiserie after baking.

IV. VARNISH

- Glucose Syrup ..... 100 g
- Egg White ..... 50 g

Mix all together and brush a very thin layer just after baking when it still warms.

V. MONTAGE

Roll out the croissant dough at 10mm thickness, cut 2/3 and roll out the 1/3 left at 6mm.
Cut bands of 10mm from the thick part of dough, turn with layers visible from the top surface and stick on top of thinner part of the dough to make a cross lamination. Let rest in refrigerator and roll out at 5mm on same side of the layers. Cut trapeze un diagonal, 25x4cm (around 65g), and cut disc ø5cm.
Fold the trapeze from the 4cm and connect the sides to make a ring. Use a round metallic mold Ø10cm h2,5cm, spray some fat and place the disc of dough first, push the side of the disc with fingers to reach around ø7cm but being thinner on the side. Place the ring on top, the bottom part should cover the mold inside the ring of dough.
Proof at 28°C around 2h with 80% humidity, place a “pomponette” mold with 20g of sugar in each mold in center of the dough and bake around 14min at 160°C in ventilated oven. Unmold and brush the varnish.
Pour around 30g of melted insert inside the baked dough, let set, and pipe around 35g of cream with smooth nozzle, then push with frozen plisse disc of insert to reach the side of the dough with the cream.