

Tex-mex texan

Recette proposée par **Guénaël Boudeau**
pour 26 pièces

Pâte levée feuilletée (recette de base)

Farine T55	1000 g
Eau (température de base 50°C)	420 g
Œufs	50 g
Pâte fermentée	250 g
Sucre semoule	40 g
Levure	30 g
Poudre de lait	30 g
Sel	20 g
Beurre	70 g
Beurre de tourage	500 g

Appareil Tex-mex

Oignons	200 g
Huile de tournesol	QS
Carottes	280 g
Maïs	160 g
Viande hachée de bœuf	800 g
Épices mexicaines	10 g
Sel	QS

Béchamel 240 g de béchamel seront utilisés

Beurre	75 g
Farine T55	90 g
Lait entier	1000 g
Piment de Cayenne	QS
Sel	QS
Poivre	QS

- Dans une poêle, faire revenir les oignons à l'huile.
- Ajouter les carottes finement coupées et le maïs.
- Laisser colorer.
- Ajouter la viande sans cesser de remuer jusqu'à cuisson et assaisonner.
- Réserver.

- Faire fondre le beurre dans une casserole, jusqu'à une coloration blonde.
- Faire un roux avec la farine, tout en remuant.
- Verser au fur et à mesure le lait tiédi.
- Assaisonner de piment, de sel et de poivre.
- Mélanger l'appareil tex-mex à la béchamel froide.

Méthode

- Incorporation
 - Frassage
 - Consistance
 - Pétrissage
 - Incorporation
 - Consistance
 - Température
 - Pointage
 - Dégazage
 - Mise au froid
 - Tourage
 - Mise au froid
 - Laminage
 - Détaillage
 - Garnissage
 - Dorage
 - Dorage
 - Apprêt
 - Cuisson
- Mettre tous les ingrédients dans la cuve, sauf le beurre.
Au batteur, 5 minutes en 1ère vitesse.
Pâte ferme.
7 minutes en 2ème vitesse.
Mettre le beurre et lisser la pâte.
Pâte ferme.
Pâte à 24°C.
1 heure.
Abaisser la pâte en un rectangle, pour le tourage.
Mettre au congélateur 15 minutes.
Enchâsser 500 g de beurre de tourage.
Donner un tour double.
Donner un tour simple.
Mettre au congélateur 15 minutes.
Abaisser le pâton sur 3 mm d'épaisseur.
Détailler 26 pièces à l'emporte-pièce à chausson.
A la poche, répartir l'appareil tex-mex dans le sens de la longueur..
A l'œuf, sur le pourtour des chaussons.
Fermer dans le sens de la longueur, souder.
Déposer les pièces, crêtes vers le haut, sur des plaques à viennoiserie.
A l'œuf.
1h 30.
Environ 20 minutes à 230°C.

Retrouvez
d'autres recettes INBP
sur www.cannelle.com





INBP

Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

accompagnement

formation

conseil

information



Guénaël Boudeau
formateur INBP, anime toute l'année :

Guénaël Boudeau
06 13 27 07 67

- Des journées collectives de formation partout en France.
- Des formations directement dans les entreprises.
- Des stages à l'INBP de Rouen :

Du 12 au 14 mai 2008 "Levain dur"
Du 09 au 11 juin 2008 "Sandwichs et grignotages salés et sucrés"
Du 30 juin au 11 juil. 2008 "Initiation/Recyclage en boulangerie"

Renseignements :
Véronique Guellier
au 02 35 58 17 81

www.inbp.com

150, boulevard de l'Europe - B.P. 1032
76171 Rouen cedex 1
Tél. : 02 35 58 17 77 - Fax : 02 35 58 17 86
E-mail : bal@inbp.com

INBP

Institut National de la Boulangerie Pâtisserie