

Pochette choco-menthe

Joël DEFIVES · MOF 

· Pâte levée feuilletée ·

Farine de gruau	1000 g
Sel	20 g
Sucre semoule	130 g
Oeuf entier	50 g
Levure	50 g
Beurre	50 g
Lait	400 g
Levain liquide	200 g
Beurre de tourage	500 g

· Crème choco-menthe ·

Sirop de menthe	150 g
Lait entier	350 g
Poudre à crème	50 g
Chocolat de couverture noir	200 g

Hacher le chocolat.

Le faire chauffer avec le lait.

Ajouter le sirop de menthe la poudre à crème.

Laisser cuire sur feu doux, environ 10 minutes, jusqu'à épaississement.

Mettre la préparation dans une poche.

· Finition (facultatif) ·

Pépites de chocolat noir	140 g
Sucre glace	140 g

Méthode de travail

Incorporer tous les ingrédients dans la cuve du batteur, sauf le beurre de tourage.

Fraser 5 minutes en 1^{ère} vitesse.

Pâte de consistance ferme.

Pétrir 5 minutes en 2^{ème} vitesse.

Pâte à 23°C.

Laisser pointer 30 minutes à température ambiante.

Laisser une détente de 1 heure au congélateur.

Donner 2 tours doubles.

Laisser une détente de 30 minutes au congélateur.

Allonger le pâton à 3 mm d'épaisseur.

Détailler en carrés de 10 cm.

À la poche, déposer la crème choco-menthe.

Humidifier les bords et fermer en triangle.

Dorer à l'oeuf.

Laisser un apprêt de 2 heures à température ambiante.

Faire cuire environ 17 minutes, à 170°C, dans un four ventilé.

Laisser ressuer sur une grille.

Saupoudrer de sucre glace.

Coller des pépites de chocolat avec un peu de nappage.

 INBP

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

 inbp

Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

Bonne recette !

INBP · SIRHA 2011

GOÛTER
& GRIGNOTAGE

Pochette choco-menthe



Une recette réalisée par

Joël DEFIVES

FORMATEUR BOULANGER INBP · MOF 

Tél. 06 67 18 82 11

 **Joël anime toute l'année** 

Des formations directement dans les entreprises
Des journées collectives de formation partout en France
Des stages de 3 jours à l'INBP de Rouen :

• Du 20 au 22 juin 2011 ·

Pain de tradition française

• Du 26 au 28 septembre 2011 ·

Les spécialités boulangères de nos régions



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

• DEPUIS 1974 •

Plus qu'une école, un institut !

FORMATION CONSEIL

 **.inbp.com**

Rouen · France · International