



**LE CROISSANT PRÉ-POUSSÉ,  
UNE TECHNIQUE AU SERVICE  
DU CROISSANT « FAIT MAISON »**



**L**e croissant symbole de la boulangerie française est un élément emblématique de notre petit-déjeuner. Les français sont viscéralement attachés au croissant qui représente une partie de notre patrimoine culturel. De plus en plus exigeants et nomades, ils veulent pouvoir les trouver sortis du four à plusieurs moments de la journée.

Ces dernières années l'artisan boulanger a dû souvent faire un choix pragmatique et d'organisation quant à la réalisation ou non de sa viennoiserie. Faute de temps, et de personnel disponible, certains ont dû se résoudre à abandonner la fabrication de leurs viennoiseries.

Face au contexte concurrentiel de plus en plus difficile, l'artisan boulanger est conscient que son savoir-faire et le « fait-maison » sont des voies de différenciation et de valorisation de son métier.

Encouragée par la CNBPF\*, la viennoiserie artisanale est bel et bien au goût du jour. Si bien que les boulangers sont de plus en plus nombreux à mettre en avant le « 100 % maison ». Mais comment assurer une production artisanale régulière, en qualité comme en distribution ? Le pré-poussé surgelé apporte une réponse efficace et simple à mettre en oeuvre. Le point sur ce procédé qui, loin de perturber le savoir-faire traditionnel, contribue à son épanouissement.

## LA TECHNIQUE DU PRÉ-POUSSÉ SURGÉLÉ POUR UN CROISSANT « FRAIS MAISON »

Apparues il y a une trentaine d'années, les techniques de panification différée en froid négatif - c'est-à-dire utilisant la surgélation - permettent aux artisans de mieux maîtriser leur production de produits fermentés. Avec à la clé, la possibilité de vendre des produits frais, à toute heure de la journée. Cru surgelé, pré-poussé surgelé, pré-cuit surgelé, poussé au four... les différents procédés existants se caractérisent par le ralentissement ou l'interruption momentanée de la fermentation par un blocage par le froid avec la possibilité de lancer ou de finaliser la cuisson juste avant la vente.

Rationaliser la fabrication, maîtriser les stocks, conserver longtemps... ces solutions ne manquent pas d'atouts pour rentabiliser la fabrication de viennoiseries, auxquelles le procédé du pré-poussé surgelé se prête bien.

Face à ce contexte, LESAFFRE propose une approche moderne adaptée aux contraintes actuelles du boulanger lui permettant d'optimiser sa production de croissants et ainsi conserver sa signature d'artisan.

Cette technique de panification différée consiste à amener une viennoiserie façonnée à 75 % environ de sa fermentation, de l'apprêter en partie, puis de la surgeler avant de la congeler. Toutes les étapes de la panification traditionnelle sont respectées, seule la cuisson est reportée pour offrir une fournée fraîche, en réponse à la demande du moment. Bien qu'encore peu répandue dans l'artisanat, la méthode du pré-poussé surgelé libère du fardeau d'une production quotidienne.

\* En 2019, la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française a lancé une campagne d'affichage en boutique revendiquant les mérites du « croissant artisan ».

## RECETTE DU CROISSANT PRÉ-POUSSÉ SURGELÉ

FORMULE

PÂTE	TOTAL EN g.	%
Farine gruau	750	75 %
Farine de tradition	250	25 %
Eau	entre 450 et 480	48 %
Sel	18	1,8 %
Levure pâte sucrée (or) 	50	5 %
Améliorant <b>IBIS</b> Viennoiseries 	12	1,2 %
Sucre	100	10 %
Matière grasse	50	5 %
Beurre de tourage sur poids de pâte		20 %

Type de pétrin	Spiral
T° de base	42°C
Pétrissage	5 min 1ère vitesse + 8 min 2ème vitesse*
T° de pâte	22°C +/- 1°C
Blocage surgélateur	30 min entre -25 et -35°C
Tourage	1 tour double + 1 tour simple enchainés
Détente en chambre froide	20 min à +3°C
Détaillage	75 à 80 g
Apprêt	45 min à 1h15 à 26°C
Surgélation	entre -25° et -35°C pendant 30 min
Congélation	-18°C en sacs plastiques



\* Peut varier en fonction du matériel

## MÉTHODE

- Prévoir un pétrissage conséquent pour développer le réseau de gluten car il est soumis à la fois à l'expansion du CO<sub>2</sub> et au traitement de la surgélation.
- L'apprêt doit être partiel et à adapter à la durée de conservation.
- La dorure doit être effectuée avant la pousse et la surgélation.
- La T° de surgélation doit être comprise entre -25° et -35°C. La durée varie selon la taille et la forme. La T° à coeur doit être entre -12° et -15°C.
- La T° de stockage doit être entre -18° et -20°C avec un emballage en sac plastique ou carton pour protéger les croissants du givre.

## REMISE EN OEUVRE

- Sortir les croissants du congélateur.
- Plaquer 12 produits par plaque de cuisson pour une meilleure diffusion de la chaleur.
- Idéalement laisser à T° ambiante de 10 à 15 min.
- Cuisson four à sole en fonction du four : entre 200° et 210°C
- Cuisson four ventilé en fonction du four : entre 180° et 200°C
- Les croissants doivent être courbés pour une meilleure tenue et un meilleur développement au four.





## DES INGRÉDIENTS TAILLÉS POUR LA PANIFICATION DIFFÉRÉE

Bien entendu, l'usage d'ingrédients adaptés conditionne la réussite de la méthode. Beurres et farines techniques offrent aujourd'hui des performances qui faisaient autrefois défaut à la fabrication de viennoiseries de qualité. Il importe également d'utiliser des ingrédients choisis pour leur capacité à préserver les pâtons du « choc » de la surgélation et à favoriser la reprise de la pousse. Un améliorant comme IBIS Viennoiseries (violet) développe la tolérance de la pâte et consolide sa charpente protéique. IBIS Viennoiserie est parfaitement adapté face au stress que subie la pâte lors de la phase de surgélation.



### L'HIRONDELLE PÂTES SUCRÉES, LA LEVURE OSMO-TOLÉRANTE

Avec son pouvoir fermentaire puissant et constant, adapté aux milieux osmotiques, L'hirondelle Or est toute indiquée pour lever les pâtes sucrées des viennoiseries. Avec des dosages réduits, sans avoir à se soucier d'une incorporation progressive de sucre.



### IBIS VIENNOISERIES (VIOLET), L'AMÉLIORANT SPÉCIAL VIENNOISERIES

Parfaitement adapté à la surgélation des viennoiseries, IBIS violet apporte de la tolérance aux pâtes et donne du volume aux pâtes feuilletées et produits briochés.

**PAROLE D'EXPERT**  
**LA PAROLE AUX TECHNICIENS LESAFFRE**

# « 20 minutes suffisent pour réassortir une vitrine »

« Devant la concurrence actuelle, l'usage du froid est devenu incontournable pour un artisan. C'est tout l'intérêt du cru et du pré-poussé surgelé : le procédé permet de rationaliser le coût de la main-d'oeuvre, en réalisant des longues séries de viennoiseries 1 à 2 fois par semaine et en les stockant pour réagir aux demandes spontanées et pouvoir proposer des viennoiseries fraîches avec plusieurs cuissons dans la journée.

En intégrant cette méthode simple, un boulanger se facilite la vie : il lui suffit de 20 à 30 minutes pour sortir une production et renouveler sa vitrine avec des croissants dont il sera fier de revendiquer l'origine. C'est la raison pour laquelle il nous tient à coeur d'encourager ce procédé et d'accompagner les artisans dans cette démarche. »

## RAPPEL DES AVANTAGES DU PRE-POUSSÉ

- Croissants frais à toutes heures
- Pas de rupture de produits
- Limitation des invendus
- Meilleure flexibilité (maîtrise des heures d'affluence)
- Remise en oeuvre rapide (20 à 30 minutes) face à une demande soudaine
- Remise en oeuvre possible facilement par le personnel de vente
- Production en série concentrée sur un jour pour 10 à 25 jours de stock (en fonction de la place disponible)
- Permet de reprendre de la marge



## SURGÉLATION OU CONGÉLATION... NE PAS CONFONDRE !



Les termes sont voisins et pourtant... Alors que la congélation produit un froid statique à  $-18^{\circ}\text{C}$  propice à une conservation longue durée, la surgélation permet de descendre rapidement à  $-30^{\circ}\text{C}$ , avec ventilation d'air. Bien paramétrer, une cellule de surgélation contribue ainsi à préserver l'activité de la levure et à réduire l'affaiblissement du réseau de gluten, lié à la forme que prendront les cristaux de glace lors de la descente en froid de la viennoiserie.



### ASTUCES

#### Un bon choix de matières premières contribue à la réussite du procédé.

- La farine : utiliser une farine de gruau de préférence, pour son apport en protéines favorisant ainsi une meilleure tenue à la congélation
- L'eau : prévoir une hydratation comprise entre 45 et 48% avec une eau du refroidisseur ( $+3^{\circ}\text{C}$ ) qui évitera à la pâte de s'échauffer pendant le pétrissage. Plus la pâte sera souple et moins il y aura de feuilleté.
- La levure : rôle et comportement en surgélation  
Les levures utilisées doivent être en mesure de résister aux contraintes physiques qui s'exerceront sur elles au moment de la surgélation. Notamment, leurs membranes doivent être en parfait état au moment de leur introduction dans la pâte. Les levures osmo-tolérantes sont recommandées pour la surgélation de pâtes sucrées.
- Le Thréalose  
Une dorure des croissants au thréalose est conseillée pour protéger et éviter la dessiccation des membranes et des protéines lors du processus de congélation. Il forme une barrière protectrice anti-humidité. Cette dorure sera un vrai + sur le résultat du produit fini.



Devenues incontournables en panification fraîche aux côtés des process directs, les techniques de panification différée reposent très largement sur la surgélation. Cru, précuit, pré-poussé surgelés et pousse au four, chaque technique présente ses propres défis. Ceux-ci nécessitent une connaissance approfondie des phénomènes physiques opérant au cours des différentes étapes du process, allant des migrations d'eau aux cinétiques de descente en température.

A travers l'expertise développée dans son réseau Baking Center®, Lesaffre s'est révélé pionnier dans le développement de solutions sur-mesure quelle que soit la technique choisie, au service des boulangers et des consommateurs.

**Vous souhaitez vous lancer dans le cru ou le pré-poussé surgelé mais avez besoin de conseils ?**



**Lionel BODIN**  
06 87 99 20 92  
l.bodin@lesaffre.com



**Stéphane MANACH**  
06 89 29 83 36  
s.manach@lesaffre.com



### Lesaffre&moi, l'application des boulangers connectés

Le saviez-vous? De nombreuses recettes, cadeaux et services gratuits vous attendent sur notre application Lesaffre&moi



**LESAFFRE**

LESAFFRE FRANCE  
103 rue Jean Jaurès - 94701 Maisons-Alfort Cedex  
tél : 01 49 77 19 36 - [www.lesaffre.fr](http://www.lesaffre.fr)