

# Pastel de nata Créative

Quantités : 50 pièces

## INGRÉDIENTS

## EN GR

## MODE D'EMPLOI

### Pâte feuilletée

Farine T55	2000
Sel	40
Eau froide	1100
<b>Puratos Mimetic Essentiel</b>	1400

Pétrissage au pétrin, incorporer l'eau en filet en première vitesse, puis pétrir 6 minutes en vitesse 2. Etaler la pâte après pétrissage. Incorporer le beurre donné 2 tours simple sans repos. Epaisseur de la pâte 3.5 mm largeur 50cm, découper la pâte à 25cm de largeur. Mouiller légèrement la pâte à l'aide d'un pinceau, puis rouler la pâte. Détailler des tronçons de 1.5cm environ.

### Crème

Lait	1000
Eau	250
<b>Glucose PatisFrance</b>	150
Sucre	500
Farine	80
<b>Elgel PatisFrance</b>	45
Jaunes d'œufs	120
Œufs	100

Porter à ébullition le lait, l'eau, le glucose. Verser les poudres. Cuire le tout pendant environ 1 minute. Laisser reposer à température ambiante. Ajouter les jaunes et les œufs. Garnir les moules quand la crème est froide.

## Crème mascarpone

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	1000	Monter tous les ingrédients ensemble.
Mascarpone	300	
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	1 pc	
Sucre	100	

## Amandes grillées

Sucre	180	Mélanger les ingrédients. Le mélange doit être collant mais pas humide. Vous devrez peut-être adapter la quantité de blancs d'œufs. Cuire au four sur une plaque jusqu'à ce que les amandes soient dorées.
Blancs d'œufs	10	
<b>Amandes effilées moyennes PatisFrance</b>	100	

## Montage et finitions :

Foncer les flans avec la pousse, les tremper légèrement dans l'eau, remonter la pâte sur les bords du moule en gardant une épaisseur de pâte régulière.

Garnir à l'aide de la crème une fois refroidie.

Cuire au four à sole à 340°C pendant 10 minutes ou au four ventilé à 280°C pendant 10 minutes.

Laisser refroidir et décorer avec le cercle en chocolat réalisé à l'aide du **Belcolade Selection Amber**

**Douceur Cacao-Trace.**

Ajoutez un joli tourbillon de crème mascarpone.

Déposer des amandes grillées en décors.

## Notes