

Pastel de nata Créative

Quantités : 50 pièces

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Pâte feuilletée

Farine T55	2000
Sel	40
Eau froide	1100
Puratos Mimetic Essentiel	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
Glucose PatisFrance	150
Sucre	500
Farine	80
Elgel PatisFrance	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

Patiscrem PatisFrance	1000	Monter tous les ingrédients ensemble.
Mascarpone	300	
Vanille Gousse PatisFrance	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	
Amandes effilées moyennes PatisFrance	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