

Pastel de nata

Durable

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.

Appareil

Boisson soja	1666
Vanille Gousse PatisFrance	4
	pcs
Praliné Amande Doux 50% PatisFrance	166
Belcolade Beurre de cacao	83
Sucre	208
Puratos Mimetic Essentiel	150
Elsay PatisFrance	150
Pectine NH PatisFrance	8

Porter à ébullition le soja et la vanille.

Ajouter le mélange de sucre, Elsay, pectine NH.

Porter de nouveau à ébullition puis ajouter le beurre de cacao, le praliné et le Mimetic, mixer.

Montage et finitions :

Foncer les flans avec le pouce, 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 l'appareil.

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

Notes